3 [illegible] 3

B. 3
6
24
363

et Joannis Dalmases

Libre de doctrina pera ben Seruir: de Tallar: y del Art de Coch: ço es de qualseuol manera de Potages y salses. Compost per lo diligent Mestre Robert Coch del Serenissimo senyor don Ferrando Rey de Naples.

BIBLIOTECA DE LA UNIVERSIDAD DE BARCELONA

1740003203
R. 66.016

Carta.

COm sie cosa molt necessari
als jouens de entēdre e de apendre deles vir
tuts la carrera. E majorment aquells qui en
delliberacio de seruir als homens de mayor
grau o condicio se deliten: que aquells sapien
ben seruir de moltes coses necessaries en aqlls
E com yo haja delliberat fer alguna mencio
de seruir en lo present libre. ¶ Primerament
tractare de donar alguna doctrina de tallar encara que lo tallar o
trinxar sia cosa que escassament per doctrina se pot be amostrar/
quant mes per escriptura/empero aquells qui bona discrecio hau-
ran e per aquella volran apendre puguen e profitar se de algun bō
exemple/e si alguna cosa los parra no esser per aells necessaria yols
pregue que no la metan en compte sino que la dexen fora de lur me
moria. ¶ E primerament com dit he parlare dela doctrina del tal-
lar lo qual nengun home no pot sino ben tallar sols ques guart que
no tall de lonch sino que traues la carn/e aquell tall prima e de bo-
na manera/espertament e neta: e que torch molt souint lo coltell/e
les sus mans/e ques guart de vitar sen tant com puga. E no deu
parlar mentre que talla encara que sia enterrogat de algu si dōchs
no es cosa molt necessaria. Car aço es la principal cosa que conue
que tinga aquel lo qual ha delliberat de seruir a alguna persona de
qualseuol grau/o condicio que sie/e perque mes lealment e sençera
seruesca a son Senyor es menester que tinga tota aquella criansa
que li pertany per que los seus serueys li sien agradables e aceres.
¶ E perço mirant quant es cosa molt necessaria la seruitut tractar
nem asi alguna poqueta/si be es cosa tant comuna que algu/qui
algun tant se estima ne sab be la sua part. E si non sab asi ne pot
apendre.

¶ Comença la Obra.

¶ Comença lo libre lo qual ha cõpost lo diligẽt mestre Robert Coch del Serenissimo senyor don Ferrãdo rey d Naples.

¶ Primerament.

Tall de carn sallada.

PRimerament la carn salada se vol tallar de aquesta manera/que tota vegada sia la cotna enuers lo qui la talla e si la talla ha menester carabasses cols/o altres cuynat espes/e vol se prim tallar e be menuda/e per altre mẽjar se vol tallar a tallades amples.

Tall de Porcel.

LO porcell se vol tallar en aquesta manera. Primer comensar ala orella dreta/so es que pren hom a mija orella e en la espatla ensemps tallat ho fins ala anca e allo capolar ho has molt be e donar ho has a ton Senyor/e aximateix ho faras de laltre part de manera ques vinga tot a parar e leuar la cotna ensemps/e puys leuan tot lo Cap ab lo coll tot plegat/e puys leuali les anchas fins al roynos a manera de cabrit/e puis com dit he ho capolaras e fes costelles deles costes: Apres trenca hom per mig lo cap e traune lo seruell tant com poras/e salpical vn poch ab sal/e axi es la seu menjar.

Tall de bou.

BOu o Vaca se vol prim e menut tallár quasi cõ a cosa ralada e tota carn val mes tostemps aquella qui esta prop del os exceptat carn de Porcell e porch que val mes lo crostim que la carn.

Tall de Lebre o conill.

LEbre/o conill se talla de aquesta manera. Primerament la espatla de vna banda e altre: apres leua li lo cap/e del restant fes[illegible] trosos de dos en dos dits/e lo cap se deu fendre per lo mig.

Tall de espatla de molto.

ESpatla demolto se talla de aquesta manera. Primeramēt separa entorn en torn: e apres tallaras lo q̄ hauras leuat: o tallat/o parat/e apres fes vn tall per lo mig/e talla mentre hi haja carn/e apres gira la e fes vnaltre tall mateix sobre aquell tall/e per lo semblant fes sobre la espatla vn altre tall e dela altre part vn altre/e apres con sia tota ben descarnada fes del os dela spatla tres troços/e del os mija dos/e del bras leuan la agulla. E sapies que tota bestia de quatre peus se leua la spatla tota primera.

Tall de ancha de molto.

ANcha de molto se talla en aquesta manera/com mes prim hom pot e para la molt be majorment ala ahon es la verga de manera que d̄scobres lo os perquel pugues tenir be a ton plaer/e delaltre part fes tallades amples/e detras ha vn hos que ha nō os de la ita e leual ne e retra altre tall/e fes tres troços del os major e de altres si tu vols.

Tall de llonza de molto.

LLonza de molto se talla en aquesta manera. Leuen les agulles/e la espatla si hi sera cuberta/e apres prē de part de dins/e fes ne tallades amples/e molt primes/e apres fes costelles.

Tall de Pago.

PAgo se talla de aquesta manera. Primeramēt leua li lo coll ab lo Cap/e apres arranca li la coha/e leua li los peus/e apres lo alaro/e apres la cuixa dreta/e sia menut tallada/e apres fes vn tall al mosclo dela ala de larch ala part dreta/e de alli trau ne launes amples e primes/e apres giral e fes axi com alaltra part hauies fet/e sobre lo crepo a vnaltre tall/ço es que se fan launes/e p̄ lo semblant leuaras lo abans deles desanques/e apres leuaras los alarons e fes p̄ manera que tallat q̄ sia lo dit pago/romāga tota la corpenta sana e ben descarnada. E vet aci com se talla lo Pago.

Tall de Capo.

CApo se talla de aquella mateixa manera/e aximateix la gallina que sia rostida/saluo la corpenta que se vol tota de[illegible]ar

ho departir/e per lo semblant se talla aximateix la Ocha/e aneda que sia cuyta en ast que les de olla se vollen tallar axi/leuar ne tot lo blanch ab lo muscle tot ensemps/e apres de aquell blanch faras tres o quatre troços al traues/mes empero d̄ tot ocell que sia gros e sia rostit se talla axi com lo Pago ho Capo.

Tall de Perdius.

PRimerament ala perdiu leuali los alarons/e apres les cuixes/empero no de tot sino solamēt obrir les e met hi sal e such de toronja: E aximateix obriras los pits/empero començaras ala cuixa dreta/e aximateix faras de laltre part/e apres los pits de manera que la dones tota sencera a ton senyor/o en aquella a qui la donaras/e dich te vna primor que de tota volateria que sia cuyta en ast axi cō es capo/o gallina/o oca/o aneda/o altre manera de ocells se vollen sempre començar de tallar ala cuixa dreta.

Tall de Cabrit.

CAbrit se talla en aquesta manera. Que primerament tu li leues la espatla dreta/e de aquella capolaras la carn/empero apres giral de la altra part/e fes ni aximateix/apres talla li lo Cap ab lo coll ensemps. E apres trencal per los ronyons e fes ne trosos tallats menuts e capolats. E apres los corters de dauāt tallaras de deuant en dues costelles/e lo cap partiras apres per lo mig de modo ques puga menjar lo seruell. E vet aci tall de Cabrit.

Tal de pits de Molto.

PIts de Molto se talla en aquesta manera/que faras vn tall a traues per lo mig/e de alli tallaras de vna banda/e altra tanta carn cō ne poras traure/e apres leuaras aquellos ossos tendrins e trocejar los has/e apres donar as les espingoles de larch axi com stan dretes/empero faras q̄ de vna en vna sien departides.

Tall de Tudo o de Colomi saluatge.

TVdo se talla axi propriament com si fos vn Capo leuant la cuixa dreta/e apres fer vn tall de lonch per los pits/e de alli trauras lannes amples/e aximateix per lo semblāt faras de la altra part/e apres lo trosejaras/e trencaras axi com si fos vn Capo o gallina. E aco que hauras tallat metras ho en dues tudoneras de

aquestas que venan dela molt gentil e gran Ciutat de Valencia/ e alli ab vi que sie dolç e ab such de Toronjes/e Pebre/e Sal tot plegat debatras ho molt be/e quant sera be debatut donar ho has a ton senyor. E vet aci tota la manera y tot lo modo de com se talla lo Tudo: e lo colomi Saluatge.

COm yo jaus haja dit que la doctrina del tallar nos pot donar molt de a entendre per escriptura sino per descrecio e pratica/no dient que saber be tallar trinxar no sia bona cosa. Empero que vall aquell saber si hom no sab los circunstancies que si pertanyen axicō esser bon coch o bon comprador/so es asaber que com va a cōprar sapia be coneixer les peçes bones o males/e quales tenen bon tall e quales no/e quant es en la carneceria saber fer trencar los ossos que es menester que se rompen. Car tres officis son en casa de vn gran senyor que nunca poden star be. Comprador e Coch per que si lo comprador va a comprar ala carneceria e no fara rompre los ossos de la carn/ni tampoch no comprara les peces/axicom se pertanyen/e aportara la carn en casa/diu lo Coch que a tal offici ell no es bo que no sab comprar bona carn ni grassa/ni sab fer bones peces/e de semblant paraules surten algunes modorries. E vet adresada la questio entre ells. Ara vingan del coch al trinxant/diu lo trinxant al coch que ell no sab cuynar ni donar bon orde en la cuyna/per que aquella carn es massa cuyta/e nos pot be tallar/e que ell no fa per altre respecte sino per fer lo caure en alguna vergonya ꝑ que cayga en fastig del senyor. E vet aci la raho per que aquestos tres officis nunca poden estar en pau. Donchs per aleuar aquesta tant gran questio com sta sempre entre ells armada/es necessari que lo comprador sia bon coch e bon trinxāt/e lo coch que sia bon comprador e bon trinxant/e lo trinxant deu esser bon Coch e bon comprador. E axi estimant se cascu de son offici poran sempre viure en pau e bō repos. Donchs puys axi es parlarem algū poch de lart dela cuyna la qual encara que no sia cosa molt necessaria/empero es vtil e profitosa per causa que en algun loch se poria hom trobar que es bon saber de aquestes coses/per que fan a hom gran honor/sabent hi dir lo seu vot/e es necessari que aquell que aquest art vol vsar/vol veure e prouar/y encara saber lo gust de son Senyor. Car si [illegible] coch

CApitol de quina manera lo Majordom deu servir. Lo majordom vol dir un hom preposat sobres totes les cõpanyes de casa/aquest Majordom deu veure sobre tots los officis de casa/axicom es arreglar los cõpanyos/e metre pau entre los servidors e mirar e reconeixer tota la casa/e veure sobre cascu si han donat bõ recapte en son offici/e en lo quels sera comanat de fer. E com dit he sobre tots los officis ha carch aquest exceptat sobre Canceller/car lo Canceller es dit secretari/e sab en les coses del senyor gran part de son coratge/e per ço aquest Majordom no deu veure sobre el Canceller o secretari per que ami e a cascu per raho axicom veu al ull/e vet ja fer lo offici del Majordom.

De offici de mestre de Sala.

CApitol de que deu usar lo mestre de Sals/en la Sala de son senyor/Mestre de sala es un offici molt bo e de grã delit que no ha a tenir esment sino en tenir la casa ben ordenada / e guardar a quella que estiga honestament/e lo que sera en ella estiga de molt bona gracia en tal manera que fassa goig a tots aquells qui hi vindran/e tot quant hi ha que estiga molt net. Empero quen fassa fer a la gent menuda de casa per que a ell no seria cosa honesta/e fassa la escombrar e netejar/e fer pujar lẽya e altres coses que sien necessaries en casa. E vet aci que deu usar lo mestre de Sala en casa de son Senyor.

De offici de Cambrer.

CApitol de quin offici deu usar lo Cambrer. Cambrer es dit un offici que quasi es segons Secretari. E aquest tal deu tenir la cambra de son Senyor ben ordenada e aparellada/e quant veu la ora que son Senyor volra reposar deu esser sempre ab ell per ajudar li a despullar e descalsar/e metra al lit. Per quant ja veus los grans Senyors com viuen delicadament. E apres que lo senyor sera mes al lit ell deu ordenar la roba que se ha de vestir/e apres al mati deu netejar e espalmar aquella ab son espalmador/e apres ajuda a vestir a son Senyor ab aquella amor e reuerencia que deu/e no res menys deu esser homo molt callat quant al mon sia possible. Per [illegible] e algunes vegades los Senyors fan algunes coses fora

de regla axi com aportar dones en casa e altres coses/y es cosa for/
sada que lo cambrer ho sapia per la qual cosa es necessari que secret
o tinga per dues rahons. La primera que si lo Senyor te muller e
ella ne hagues algun sentiment no se que seria/per que ja veus quina
cosa son les dones que tantost hiscen de mesura/e axi tot lo joch se/
ria desbaratat e series causa de alguna gran vergonya. Laltra ra/
ho es que si per ventura lo dit Senyor sera tengut en estima de bo/
na vida e honesta e de bona fama/e per ventura si lo Cambrer di/
uulgaua alguna cosa seria tengut a mala reputacio de tot lo mon.
E per aquesta raho lo cambrer deu esser home molt callat e secret
molt en grandissima manera.

De offici de guarda Roba.

DE offici de guarda Roba: lo guarda Roba es dit gordia
de les coses del senyor que li seran comanades en lo seu apar/
tament no deu deixar ne exir nengun home forester/ ni tant poch
massa souint los de casa sino ben poquetes voltes/e deu tenir les co
ses ben guardades en manera que com lo Senyor demanara algu
na cosa que encontinent sapia trobar aquella e donar sempre bo/
na raho de si mateix de tot lo que li sera comanat e donat a guardar
e deu esser home molt vertader per que poria dir alguna cosa que
li redundaria en dany/e si era trobat en algun mencament tant
com vna punta de agulla tot son joch seria acabat/e per aquesta ra
ho e moltes de altres que se poden fer. Deu esser com dit he hom
molt vertader lo Guarda roba.

De offici de Coper.

DE offici de Coper en quina manera deu vsar de son offici/lo
Coper deu esser home molt net e de bona condicio no pas
home mouible de rialles sino molt secret e molt saui. Car tal cas li
esdeuindria riure o parlar coses no degudes que no li estarien en
nenguna manera be ni manco li seria honest. E de les altres coses
axi com en lo donar a beure e executar les coses de son offici/ja per
hauer ne dita bona part en los antecedents/e apres que tractem de
donar a beure e ayguamans/per so non dich mes.

De offici de trinxant o Coch.

EN quina manera lo coch deu vsar de son offici per quant/e lart de la cuyna es cosa molt larga dexplicar no de saber parlar al present nenguna cosa mes per quant ne donar vertadera raho molt especificalment/e per lo semblant del trinxar Mes per hauer ne dita la mija part no vull esser tant prolix per que vull ne dir encara alguna condicio ho perfectio. Lo trinxant com dit/ e deu esser home molt net en totes coses e majorment en tenir sos coltells be affillats per tallar/o trinxar la carn e deu estar sempre sobre lo trinxar/ço es que talla prest e menut e net/e que alunye lo seu cors tant com puga del plat o tallador/que com mes luny li sera molta honra li sera feta.

De offici de mestre de Estable.

DE quina manera deu vsar lo mestre de estable lo seu offici en casa de son senyor. Te de vsar axi que se ha de leuar bon mati e ales companyes que li seran sotmeses fassa pendre los caualls/o mules que comandades li son en guardia/e a cascuna fassa donar colacio de sego o ordio del que hi haura/e feta la colacio encontinent sien tretes del estable e meses en algun loc de passatge segon en quin temps som/e alli les fassa estrijolar e netejar gentilment/en manera que sien ben netes/e apres fet aço tornar les has ahon acostumen de estar/e apartar los has lo fems que son podrits per que los caualls o besties no stiguen bruts:car sapies que nenguna cosa nols fa venir ronya als peus sino estar entre fems que sien massa podrits/e al vespre quant yras a dormir faras fer lo lit ales besties/e fornir aquelles que tinguen que menjar palla o fe del que acostumen de menjar empero que hagen begut molt finament/e si los fehies passar vn poch lo estrijol per la esquena seria molt bo/car noy ha cosa que tant en gruixe la bestia com la netedat/e a son senyor li es molt agradable. E encara deu tenir lo mestre de estable lum cremant tota la nit dins lo estable per que si los caualls o altres besties se desligauen de continent puguen esser socorregudes per aquells qui en lo estable dormen. E de aquesta materia nom curare mes de parlar ne ara per que en lo libre de Menescalia ja molt largament ne parlat/mes solament ne dire vna libertat que deu hauer lo Mestre de estable en casa de son senyor. Ell pot caluacar la millor Bestia que sia en tot lo estable si fer ho vol. Si donchs nos fehia per cortesia de algun Cauallor o

gentil home que en casa de son senyor estiga. E aquesta es la libertat que lo Mestre de estable deu hauer a casa de son senyor/e com deu vsar de son offici. E per ara no parlaremes de aquesta materia per quant me par hauer ne prou parlat/car com dit he lo seruir es de vna condicio que per nenguna forma ni manera nos pot amostrar molt be sino per bona discrecio e pratica. Empero ara parlere de lart de la cuyna/e dare de aquella algunes doctrines de fer molts diuersitats de salses/e de mējats segons veureu. Primerament dirē de fer les especies de les salses axi cō es salse comuna: E salsa de pago/piments de clareya/poluores de duch/e altres coses E sapies vna cosa que yo dire ara q̄ de quantes cuynes ha en lo mō son la flor aquestes tres: ço es salsa de Pago/e migres/e menjar blanch/les quals deuen esser coronades de vna corona reyal cascuna per si per senyal/com son la flor de totes les altres. E primerament direm de salsa comuna.

De especies de salsa comuna.

Gingebre quatre onçes/canyella tres onçes/pebre vna onça/clauells de Girofle/nous Moscades/flor de macis mija onça/çaffra vn quart que ni haja bastantment. E tot aço picaras tot plegat: E passar ho has per vn cedaç que sia de bona manera prim. E vet aci salsa comuna.

De salsa de Pago.

Gingebre velladis vna onça/canyella quatre onçes/clauells de Girofle vna onça/nous de xarch vn quart/çaffra mija onça. E tot aço sia ben picat e passat per vn cedaç que sia de bona manera prim. E vet aci salsa de Pago.

De pimentes de clareya.

Gingebre blanch cinch onçes/canyella .vj. onçes/Nous de xarch mig quart/clauells de Girofle. E tot aço picaras de manera que solament sia mig picat/e apres prens mig quarto de vi e met hi vna onça e mija de dites pimentes ensemps: ab vna liura de mel/e apres passar ho has per la manega del canamas/e passau tantes vegades fins que hisqua clara.

De poluora de Duch.

Canyella quatre draumes/gingebre quatre draumes: Girofle vna drauma/sucre vna liura. E tot aço ben picat e passat per vn cedaç que sia ben prim/O al manco com lo dela salsa. E vet aci poluora de Duch.

De altra poluora de Duch.

Gingebre blanch dues onçes/Garangal mija drauma canyella vna onça/pebre lōg vna onça/nous de xarch vna onça Nous noscades vna onça/Sucre fi vn quart de onça. E tot aço sia ben picat e passat per vn cedaç prim/e vet aci que la drauma es pes de dos dines/e lo escrupul es pes de vn diner.

De salsa de Pago.

Pendras per cinch escudellas vna liura de Ametles torrades/e apres pica les be ab vn morter. E pendras los fetges dels Pagos o Capons o Gallines que sien cuyts en olla/e picar ho has ensemps ab les Ametles/e apres pren vna molla de pa que sia remullada ab such de toronges o vinagre blanch. Empero que lo dit pa sia torrat. E apres picar ho has tot plegat ab los fetges/e ab les Ametles/e quant sia tot picat destempraras aquesta salsa ab dos rouelles de ous per cada escudella/e apres passar ho has per estamenya ab les dites salses fines/e com sia passat metras ho dintre la olla ab lo sucre e assaborir las de agror que sia de bona manera/e apres vaja a bullir/e com sera cuyta fes escudelles e damunt sucre e canyella. Empero aquesta salue no sie massa fort de agror ni de species/ni de dolçor sino de bon modo.

De mirraust.

La salsa de Mirraust se fa en aquesta manera. Primeramēt pendras vna liura de Ametles/e quatre onça solament per cinch scudelles/e aps torreras les Ametles e pica les/e apres pren vna molla de pa q̄ sia mullada ab bon brou. E apres passar ho has ab les ametles e ab lo pa que sia ben espes. E apres vaja al foch ab vna onça de canyella. Empero metras la Canyella com passaras les Ametles/e apres pendras los colomins/e metras los en ast. E apres al foch/e tallals axi com sils hauies a donar a ton Senyor. E apres fes bullir la salsa a mija liura de Sucre dins dita salsa:

empero menar ho has tostemps ab vn menador de fust / e com si
bullide metras hi los colomins ab les altres volateries / o polla/
gallines sia fet tot de aquesta manera / e apres pendras del greix
metras ne dins la salsa ab los colomins / e apres pots fer escudell
e de aquelles tallades has ne de metre quatre tallades per escud
la / e de sobre metras hi sucre e canyella de bona manera. E axi se
Mirraust perfer.

De menjar blanch.

Menjar blanch se fa daquesta manera. Primerament pr
.vna Gallina e.viij. honçes de farina de arros e mija liura d
aygua ros / e vna liura de sucre fi / e.viij. liures de let de cabres / e sin
ni ha pendras tres liures de ametles blanques / e apres pēdras l
gallina que sia bona e grossa e tellosa. E com volras fer lo menj
blanch mataras la Gallina e plomar la has en sech e renta la be
vaja a bullir ab vna olla de part que no si aja cuynat nenguna co
e com la gallina sia mes de mig cuyta pēdras los pits dela galli
e esfilar la has axicom Açaffra / e apres pendras la aygua ros e
rar ho has a des a des sobre los fils dela gallina / e aps vaja tot a
dins ala olla mas no sia de coure ni stāyada de no sino pendria
sabor del estany / e si es estanyada de frech fareu la bullir ab molt
e estubar la heu molt be / e aço per que la sabor del estany hisca
fora: apres met hi la Gallina / e pendras del brau dela gallina
teira / e metras hi ensemps dōsobre la gallina / he hajes hun mena
de fust e desfes ho per que no prenga la sabor de la leya / e pend
la meytat dela let e metras la dins la olla ab la dita gallina / e ap
metras hi la farina de bona manera poch a poch e menant tostē
perque nos prenga abla olla / e metras hi.viij. dines de sucre d
la olla / e vaja a bullir mas mena tostemps de vna manera sens
reposar / e com mancara dela let met ni / mas vaja apoch apoch
no tot plegat / e guardat be del fum / e com lo mējar blanch torn
clar la gallina es bona / e sino guarda no metes mes let / e com lo
jar blanch se tornara axicom lo fromatge torrador: lauors es c
e metras hi la aygua ros / e apres lo greix dela olla / empero que
net que noy haja carn salada / e sapies que de vna gallina ne tr
ras.vj. escudelles / e vaja defora a estubar se be e apres fes scudel
e metras hi damunt sucre fi. E de aquesta manera se [illegible] lo men

blanch bo e perfetament/e es prouat de tot axi.

De salsa blanca.

PRen gingebre blanch que sie fi/e denejal dela escorça de manera que romága blanch/y apres fes ne troços axicom mig dau/e met lo a remullar de part de vespres dins aygua ros que sie fina/allendema pendras ametles que sien netes e blanques/e pica les be en vn morter/e fes que sie bẽ picades/e destẽprades ab brou de Gallines que sia bo de sal/e apres passar les has per stamenya/e apres metra la let enla olla ahon ha de bullir/e apres prẽ canyella bona y sençera que sia largua liga la ab vn fil he aquella escaldaras la ab brou de Gallines que sie ben bollent ensemps ab bõs clauells de Girofles escaldats aximateix. E apres cõ la salsa sia mes de mig cuyta met la canyella e los clauells enla olla/e aximateix met hi lo gingebre remullat ab aygua ros/e si nó sab prou al gĩgebre met ni vn poch de picat/car aquesta salsa vol saber vn poch al gingebre/e ala aygua ros/empero la aygua ros noy fa a metre fins que tot sie cuyt/e cuyta q̃ sia la salsa fes escudelles e metras hi damũt sucre fi.

De Pomada.

PRen Pomes que sien agres/e dolçes e fes ne quatre parts de cascũa/e part les e leuals lo cor/e apres met les en aygua freda/e si son massa agres donals vn bull. E apres pren ametles netes e blanques/e pica les be/e com sien picades met les pomes ensemps dins lo morter ab les ametles/e torna ho a picar fort/e com sia picat destemprar ho has ab bon brou de Gallines/e passar ho has tot per estamenya/e met ho tot enla olla ahon ha de bullir. E apres pren gingebre que sia fi/e fes lo net dela escorça fins que sia blanch. E apres fes ne troços axicõ vn mig dau e met lo a remullar de part de vespre en aygua ros que sia fina fins al mati/e apres prẽ canyella que sia cençera e ligada ab vn fil ensemps ab clauells de girofle e escaldau ab bon brou callent/e quãt sia escaldat los clauells e la canyella met la olla al foch ab les pomes/e met hi bona quantitat de sucre dintre/quant sia mes de mig cuyt pendras lo gingebre remullat e la canyella escaldada e los clauells/e metras ho tot enla olla/e si no sap prou al gingebre met ni vn poch de picat fins que la salsa sapia al gingebre. E apres que sia cuyt metras aygua ros en

la olla/e apres fes escudelles/e damunt les escudelles metras sucre tres.ʒ per cada escudella.

De Limonada.

Ametles blanques pendras e para les que sien ben netes/e apres pica les en vn morter/e destempra les ab bon brou de Gal.i.es/e apres hages panses nouelles e munda les dels grans/e quant sien mundades pica les apart/e passa les per estameuya hi com sien passades mescla les ensemps ab les ametles/e met ho tot enla olla a hon haja a bullir/e met hi sucre e aximateix vn poch de gingebre/e met ho a coure sempre menant ab vn menador de fuste/e com sia cuyt met hi vn poch de such de limōs/e apres dona li vnes quantes voltes per que si encorpore lo such dels limons dintre. E apres faras escudelles/e damunt cada vna met sucre fi. E vet feta la Limonada.

Potatge ques diu salsa Bollida.

Ametles blanques pendras que sien netes/e pica les be en vn morter/e desques sien ben picades destempra les ab bon brou de molto/e apres passa les ꝑ estamenya/e apres met aquesta let de Ametles enla olla/e apres met hi gingebre picat enla olla de manera que sapia al gingebre/e apres pren peus de molto que sien ben cuyts/e apres tallar los has axicom sils hauies de donar a ton senyor/e com siē cuyts ab la let metras enla olla del brou mes gras del molto/y bon troç de sucre. E axi se fa la salsa bollida.

Potatge de molto Canonada.

Hajes ametles que sien torrades/e pica les be en vn morter/e apres pren vna molla de pa torrat e remullat ab vinagre blanch/e apres prem la be enla ma/e com sia ben premuda pica la ab les ametles tot plegat/e quant tot sera picat destempra ho has ab vinagre que sie dolç e blanch/e abans que no axeres met enlo morter ensemps rayms picats dos o tres de blanchs e altres tāts de negres/e apres passau tot per estamenya. E apres met ho enla olla/e aximateix met hi sucre e canyella molt/e fes que aquesta salsa sapia vn poch al vinagre e axi pot coure/e quant sia cuyt fes escudelles/e damunt cada vna metras hi sucre.

Potatge de Janet de molto.

Los pits de molto pendras que sien cuyts en olla/e apres tallar los has axi com vna nou a troços e prē bona carn salada grassa/e çoffregiras la ab vna poca de ceba/e com sia çoffregit met hi codonys/peres/o pomes que sien confitades en mel o cuytes ja valra mes si vols/e apres pren lo molto ab la ceba tot mesclat en la olla/e çoffregiras ho tot plegat/e apres pren ametles que sien torradas e pica les be en vn morter ensemps ab vna molla de pa torrat e remullat ab vinagre blanch/e met hi aximateix bona quātitat de fetge de Cabrit o de molto/e picaras tot aço emsemps ab les ametles. E tot aço com sia ben picat destemprar ho has ab bon brou de molto/e apres passar ho has tot per estamenya/e com tot sia passat metras ho en vna olla ahon haja a bullir la salsa/e met hi de totes salses fines per lo semblant en la olla/e aq̄sta salsa vol saber vn poch la agror/e com sia cuyt met hi vn poch de joliuert tallat/e apres fes escudelles. E vet aci la salsa feta.

Potatge de Janet de gallines.

Pren vna Gallina que sie mes de mig cuyta en olla/e talla la axi com si la hauies a donar a ton Senyor/e apres prē bona carn salada que sia grassa/e çoffregir la has ensemps ab vna poca de ceba/e apres que es çoffregide met hi la Gallina/e çoffregir la tā be/e pren ametles que sien torrades e pica les/e met hi codonys/o peres que sien cuytes en mel/e pren los fetges de les Gallines e met los a coure en brases/e apres que sien bē cuyts met los en lo morter de les ametles/ pica o tot plegat/e apres prē vna molla de pa que sia torrat e remullat ab vinagre blanch/e metras lo tambe en lo morter per ques pica tot plegat/e com tot aço sia picat destemprau ab bon brou del Gallines que sia bo de sal/e passar ho has tot per vn sedas e apres met ho en vna olla e aximateix la Gallina/e met hi de totes salses fines per lo semblant/e met hi aximateix bona quantitat de sucre. E aquesta salsa vol esser algun tant agreta/e com sia cuyta la salsa met hi vn poch de joliuert que sia tallat menut dins en la olla/e fes escudelles quant sien fetes metras hi desobre sucre e canyella. E ar[illegible]fa lo Janet de Gallines.

De Janet de cabrit.

HAjes vn quarter de Cabrit dels de dauant en couo en olla e com sia cuyt trau lo dela olla/e tallar las a troços tants grans com vna nou/e apres pren bona carn salada que sia grassa/e çoffregiras lo Cabrit ab vna poca de ceba/e apres prē ametles que sien torrades e picades en vn morter ab vn bon troç de fetge de cabrit cuyt en brases/e ab vna molla de pa torrat e remullat ab vinagre blanch/e tot aço ensemps sia picat ab vn parell de rouelles de ous per escudella/e com tot sia ben picat destempreu ab bon brou/e aps passar lo has per estamenya/e com sia passat met ho en la olla ahon ha de bullir met hi de totes salses fines e met hi aximateix lo cabrit en la olla ensemps ab la salsa e vaja a coure/com sera cuyt met vn poch de joliuert tallat en la olla/e aximateix sucre/e fes p manera q̄ aquella salsa sapia vn poch al vinagre e met hi del greix de la olla de alla ahon sera cuyt lo Cabrit primer e met ni molt. E vet aci fet.

Potage ques diu frexurat

HAjes frexuras e met les a coure en vna olla per si apart. E apres com sien cuytes trau les de la olla e fes ne tallades tāt grans com vn dau e redones/e apres çoffregir les has ab vn poch de carn salada e ab ceba/e met ho tot plegat/apres prē ametles que sien ben torrades e pica les en vn morter ab fetge de molto que sie cuyt en brases/e vna molla ď pa torrat e remullat en vinagre blāch e picau tot ensemps/e com tot sie ben picat destemprau ab bō brou de molto/e apres passar ho has tot per estamenya/e com sia passat mesclau tot ço es la frexura e la salsa e vaja al foc a bullir e met en la olla de totes salses fines. Empero met hi vn parell de ous per cada escudella/fes que sapia vn poch lo potatge a vinagre.

Potage ques diu salsa bullida.

HAjes ametles que sien ben torrades e pica les be en vn morter ab bona quātitat de fetges de Gallines/o de cabrit o de Molto que sie cuyt en brases ab vna molla de pa torrada e remullat en vinagre blāch/e picau tot plegat dins lo morter/e apres que sia picat met hi vn ou per cada escudella en lo morter ahon son les altres coses/e picau tot ensemps/e com sia picat destemprau ab bō brou de Molto que sia bo de sal/e passar ho has per estame[nya]/e

com sia passat met ho enla olla ahō ha de bullir/e met hi per lo semblant de totes salses fines/e vaja al foch/e aximateix met agror en la salsa/e apres fes escudelles/e damunt elles metras grans de magranes agres. E es fet.

Potage ques diu de salsa burella.

PRen ametles que sien ben torrades/e apres pica les be en vn morter/e quant seran picades met hi fetges de Gallines que siē cuyts en brases ab vna molla de pa que sia torrat e mullat en vinagre blanch e picau tot ensemps/e com sia picat destemprar ho has ab bon brou de Gallina que sia bo de sal/e apres passar ho has per stamenya o cedaç/e apres que sia passat met ho enla olla/e vaja a bullir/e met hi aximateix vn poch de oli de carn salada que sie clara e ben çoffregida/e per lo semblant y metras de totes salses fines sino çaffra/e met hi aximateix vn parell de rouells de ous per cada escudella/e sobre les escudelles met sucre e canyella/empero sapia poch agror que sia de such de magranes. E vet ja fet.

Potage de gratonada.

PRen pollastres que siē mig rostits en ast/e apres tallar los has axi com si ls hauies a donar a ton senyor/e apres soffrig lo ab bona carn salada grassa/e apres pren ametles que siē ben torrades e pica les ab los fetges dels polls que sien cuyts en brases/e com sien ben picats destemprar ho has ab bō brou de gallines que sia bo de sal/e met hi aximateix vn parell de ous per escudella/e passar ho has per estamenya/e com sie passat met ho enla olla/e vaja a bullir ab los polls/e met hi d̄ totes salses fines a saborir las d̄ agror de manera que sia vn poch agre/e apres met hi aquestes herbes en la olla menta e joliuert e muradux/e apres met hi sucre. E es bona aquesta salsa per Cabrit/e per pits de Molto.

De morterol.

LO pa que sia ben dur pendras e rallar las be/e quant sia rallat torral be en vna paella o ca[illegible]ola/e apres prē bon formatge que sia fi de Arago e rallar las/e mesclar las ab lo pa ensemps que hauras torrat/e apres pren vna cuixa de molto/e met la a coure en vna olla per si apart ab vn tros de carn salada entrauessada/e quāt sia [illegible]uyta la cuixa e la carn salada trau ho tot d̄la olla e tallar ho has

menut/e apres picar ho has en vn morter/e com hauras tot pica e mescla la carn ensemps ab lo formatge e lo pa torrat/e tornar ho has a picar tot ensemps/e apres met per cada escudella vn ou enlo morter/e apres fet aço destempar ho has ab let de Cabres/o de ouelles sino hauies let de cabres met hi let de ametles que valra tant/e com lo hauras destemprat met ho enla olla ahon haja de bullir/e aximateix met hi de totes salses fines/y encara mes canyella e sucre enla olla/e apres met ho a coure e quant sia cuyt lo potatge leual del foch/e fes que repos vn poch e fes escudelles/e met hi damunt saliendre vert/e jolivert tallat. Vet ja fet.

Potatge de saliendrat.

Seleandre sech e vert pendras/e picar las tot mesclat en vn morter/e apres pren ametles que sien torrades e pica les be ab lo seliandre tot mesclat/e aximateix vna molla de pa torrat e mullat en vinagre blanch/e picau tot ensemps/e com sera picat pren vna gallina que sia cuyta en olla pren los pits dela Gallina/e picals be ab les altres coses tot plegat/e quant sia tot picat passar ho has tot per estamenya/e com sia tot passat met ho enla olla ahon a de bullir/e met hi sucre bona quantitat/e met hi de totes salses fines que sien passades ab les altres coses/e vaja al foch a bullir. E met enla olla nous Moscades/e flor de macis/e canyella/e gingebre/e Clauells de girofle/e com sie cuyt leual del foch e cobrel axi com si era Arros/e fes que repos apres faras escudelles/e damunt elles met sucre e canyella. Es fet.

Potatge de altre saliendrat.

Tu pendras Saliendrat sech e gras e fer las net/e picar las be en vn morter/e quant sia ben picat pendras ametles parades e blanques e pica les be ab lo saliendre/e quant sia tot molt ben picat metras hi totes aquestes maneres de salses picades/canyella/gingebre/e clauells/e quant tot sie ben picat destempraras la salsa ab such de toronges agres/e Rayms dolços e blanchs per que no sia massa agre e vaja al foch a bullir e tastal de sabor que ha de esser agre e dolç/e la color dela salsa deu esser blanquinosa/e axi aquesta salsa es bona per aperdius e per apollastres en ast/e damunt la salsa e canyella. Es fet.

Potage ques diu seliandrat.

LO seliandrat vert pendras e tallar las menut/e apres picalhe en vn morter ensemps ab lo seliādre sech/e apres ametles que sien torrades e auellanes que per lo semblant sien torrades/e pica les aparten vn morter/e quant sien ben picades mescla les ab les ametles/e tornau tot a picar ensemps/e com tot sie picat passar ho has per estameyna/e met ho en la olla e vaja a bullir/e met hi axi mateix de totes salses fines ab çaffra e vinagre e sucre e vaja al foch a bullir ab poch foch fins a tāt que solament sia vn poch espes/leual ne e fes escudelles/e damunt cada escudella sucre e canyella.

Potatge ques diu auellanat.

LEs ametles pendras que sien torrades e netes e blanques/e aximateix pren auellanes que sien torrades e blanques e netes/e picaras tot aço en vn morter apoch apoch de manera q̄ no fassen oli/e sin fehiē mulla tu lauors souint lo box en aygua ros q̄ sie fina/e apres quāt sien picades destēprar ho has ab bon brou de gallines/e quant sia fet passar ho has per stamenya/e com ho hauras passat met ho en la olla pa bullir/e met hi per lo semblāt bona quātitat de sucre en la olla/e apres vaja a bullir ensemps e mena tostēps ab vna menadora de fust fins que sie ben cuyt e tornat be espes. E apres tastau que sapia aygua ros/e quāt sia cuyt fes que repos vn poch e fes escudelles e posay damunt sucre fi.

De amellat.

PRen ámetles parades e blanques e pica les be ab vna molla de pa/e com sia tot ben picat pēdras vn parell de rouells de ous per escudella y exetar ho has tot ab les ametles/ hajes bon brou de carn e passar ho has per estamenya per q̄ sie ben espes ab los ous/e met aquesta salsa dins vna olla/e met dins la salsa agror e sucre e canyella sana/e vn poch de gingebre/e vaja a bullir e tastal que sie de agror e de dolçor de bona manera. E axi fa salsa de bona manera.

De Gallina armada.

PRen vnā gallina e met la en ast/e vaja al foch e cō sera prop de mig cuyta enlardar les has ab lart/e apꝰs pēdras rouells

de ous debatuts fort/e aps metras damūt la gallina apoch apoch dels rouells del ous/e apres metras farina damunt la Gallina ab los ous/empero q̄ gires tostemps la gallina/e mes valra la cuyraça que no la gallina. E vet aci de quina modo se fa la gallina armada.

De Capo armat.

Un capo pendras que sia emborrassat/e metras lo al foch a coure en ast/e com lo capo sera mes de mig cuyt pendras lo e leuar li has lemborasament/e pendras aximateix rouells de ous debatuts ab juliuer e sucre/empero molt ben debatuts/e apres met los rouells del ous sobre lo Capo/e pendras pinyons e ametles parades/e mentre que metras los rouells dels ous metras hi los pinyons e les ametles apoch apoch de manera q̄ prenga tot ensemps e apres tornar hi has lemborrassament de sobre los ous/e axi estiga al foch fins sia del tot cuyt. E axi se fa lo Capo armat.

De Carabacinat.

Pren los carabacins deles carabaces dich la sement/e fes los bells axicom les ametles blanques e picar ho has tot en vn morter ensemps ab los carabacins mesclat molt be/e com sie bē picat destemprar ho has ab bon brou d̄ gallines passar ho has per estamenya/e com sia passat met ho en la olla e met hi sucre/e fes la bullir/e dexau courè fins a tant que sia ben espes/e com sera cuyt fes escudelles e damunt metras sucre fi. E vet tou potatge.

De Uinagrea.

Hajes cebes e talla les axicom vn dau/e apres çoffregir les has ab carn salada grassa/e apres pren fetge de cabrit o de Molto e fes ne tallades largues axicom mija nou/e apres soffregir ho has ensemps ab la ceba fins que lo fetge perda la color. E apres pren vna molla de pa torrat remullat en vinagra blanch e picar las be/e com sie picat destemprar las ab vi que sia blanch e dolç e apres passar ho has per estamenya/e com sia passat met lo en la ceba y en lo fetge ensemps ab la cassola/e met hi molta canyella picada e bulla fins que torne ben espes/e com sera cuyt fes escudelles. E vet aci lo potatge de Uinagrea.

Potatge ques diu pinyonada.

Hajes pinyons bona quantitat que sien nets/e aximateix ametles/e picar ho has tot plegat en morter/e apres que sien picats destēprar ho has ab brou de gallines e apres passar ho has per estamenya/e quant sia passat met ho en vna olla neta e vaja a bullir e met hi sucre/e mena tostemps ab vn menador de fust/e com sera cuyt apartal del foch e fes que repos vn poch/empero q̄ stigua cubert ab vn drap e de sobre les escudelles met hi sucre.

Potatge ques diu amido.

Hajes lo amido que sie bell e blanch e pical en vn morter/e apres que sia picat pren ametles netes e blanques e pica les per si/com seran picades destempre les ab brou de gallines/e apres passa les per estamenya/e com la let deles Ametles sia passada lo q̄ restara de la let destemprar ho has ab lo amido/e met lo en vna olla e fes q̄ bulla e met hi sucre/e com mes de mig cuyt met hi la let deles ametles la que es spessa e bulla/e com sie cuyt leual del foch perque repos vn poch cubert ab vn drap/e per les escudelles met sucre.

Potatge ques diu genestada.

Hajes Arros e fes ne farina e passa la per vn cedas/e apres prent let de ouelles/o de cabres/e sino tens ajes let de ametles/e destempra la farina del arros en dites ametles o let de cabres de manera que sie ben clar/e apres met ho en la olla per que bulla/e met aquestes coses quet dire en la olla/sucre/e datils mundats/e pinyons e auellanes entegres q̄ sien belles e blanques/e los datils tallas axi com vn dau/e met hi de totes salses fines en la olla/e mena tostemps ab vna menadora de fust. E si vol fer la genestada blanca e axi ho poras fer/e aximateix poras metre en loch de sucre canyella de sobre les scudelles poras metre grans de magranes agres/empero es menester que repos vn poch la olla ans de fer escudelles.

Potatge de Farro.

Es mester que prengues lo Farro e rental be ab aygua freda dos o tres vegades/e com lo ajas ben rētat met ho en la olla a hon ha de coure/e met en la olla bon brou de Gallines ab lo farro ensemps/e vaja al foch coure/e quant sia mes de mig cuyt pendras bona let de ametles/e metras la ditre en la olla e apres metras aximateix en la dita olla bon sucre e fi mentre que coura/e quant sie be

cuyta apartar ho has del fonce met ho en vn drap/e quant aja be reposat fes escudelles/e damunt la escudella sucre y canyella. E sin vols fer ab salsa se pot fer aximateix. E si per ventura volies fer alguna escudella de farro que fos dellicada fer ho has de aquesta manera/pēdras lo farro e couras lo en bon brou de Gallines o de molto/e com sera mes de mig cuyt tu passar las per estamenya/e axi ab aquella licor que hix se ha de acabar de coure ab la let dō les ametles e coga tant fins que sia espes/e apres damunt les escudelles met hi sucre. E aquesta scudella es molt bona per los homens qui son malalts per que es escudella molt delicada.

De semola.

Has de pendre la semola e rentar la hás dues o tres aygues fins atant que sia tota neta/e passa la semula entre dues scudelles passant de vna escudella en altra/e aço se fa per amor de la terra/e com ho hauras fet met ho en la olla e vaja a bullir ab la semola ensemps/e mena sempre ab vna menadora de fusta fins que sie cuyt/e apres pren ametles netes e blāques/e pica les en vn morter e desque sien ben picades destemprar ho has tot ab bon brou d Gallines/e apres passar ho has per estamenya/e quant ho hauras passat met la let en la olla de la semola/e apres mena fort fins que sie cuyt/e aps met en la olla sucre q̄ sia poluorizat/e mena dues o tres menades e fes scudelles/e damūt posay sucre que sia fi. Mas nota vna primor quet dire yo ara quant tu volras cuynar semola o aquestes semblants viādes ab brou de Gallines fes que lo brou sia bo e ben gras e noy cal metre let de ametles sino cuynar la axi ab lo brou ni tant poch noy cal metre sucre damunt les escudelles sino ni vols perque noy fa fretura/e si la vols groga fes que lo brou ab que la metras a coure sia destemprar ab molt çaffra. E apres vaja a coure e exira molt graga e bella/e cada vegada que tu destempraras res ni neguna manera de salsa ab nenguna natura de brou guarda tostem ps que lo dit brou sia bo de sal. E de aquesta manera sempre faras bona sabor de sal. E vet ja fet.

Potatge de Almadroch.

Es menester que prēgues perdius que les plomes be/e com siē bē plomades e netes met les entre dues sendres viues/e

quant hi hauran estat tant com dir vn pater noster trau les ne e fes les belles de tot/e met les en ast e vajan al foch a rostir e donals lart bastantment/e quant sien cuytes talla les totes a quartes he apres pren bon formatge de Arago que sie fi he rallal be/e com sie ben rallat prē dos caps de alls que sien ben cuyts entre dues brases/o fendres/e com seran cuyts fes los nets de tot e picals be en vn morter/e quant sien bē picats metras lo formatge en lo morter/e tornar ho has tot a picar ensemps/e mentre que picaras met en lo morter vna bona cullerada de mantega ab vns quants rouells de ous e picau molt be ensemps/e com sie tot ben picat destemprar ho has ab bon brou de molto que sia mig fret per que si era massa calt faria pendre lo formatge he apres pren de bon pa e fes lesques axi com los dos dits/e tornals gentilment en manera que sien rases dela cremadura/e apres escalda les dites torrades ab vn gresal fondo ab bon brou de molto/e apres trau les e pren vn gran plat e met les torrades en lo plat entorn entorn de aquesta manera vna tallada de pa/e altra de perdius/e axi vmpliras tot lo plat/e com sera fet de aquesta manera metras lo almadroch axetat sobre les dites tallades e apres pren aximateix mantega e fes que sie fusa/e apres regalant met la desobre lo plat deles tallades. E ver ja fer.

De Giladea.

Pren peus de Vedells que sien bels e blanchs que no sien escorxats/e entrenchar los has per mig/e apres rentals be/e met los a coure ab dos parells de peus de Molto. Empero si ha menester que hi metes quatre o sis escudelles de aygua no ni metes sino la maytat/e la resta vi blanch e molt fi. E tot ensemps ab vna olla fins que sie be cuyt/e met en la olla Gingebre/matafaluga e canyella tallada menut/e Pebre/e nous noscades/e flor de Macis/e çaffra tot sençer e segons la quantitat que m faras met vi bo e blanch en la olla/e quant sien ben cuyts trau los dela olla/e fes ne troços tants larch com lo dit. E apres pren Gallines que sien cuytes en vna olla a part tallades axi com si les hauies a donar a ton senyor/e apres pren vn gran plat e met hi les dites tallades deles gallines e dels peus en lo plat de manera que noy caygua gens del greix en lo plat passant ho ꝑ vna stamēya/e cō sia mig passat met entorn del plat fulles de llor/e ap̄s deixau estar axi e cōgelar sea tātost.

Et si per ventura no volra congellar se axi tam prest met hi vn poch de garangal o stichnart/e tantost se congelara sens dubpte nengu. E vet aci com se fa la Giladea bona e fina.

De potatge de meritoch.

AMetles netes e blanques pendras e picar les has en vn morter/e apres de esser picades destemprau les ab brou de Molto/o de Gallines/e passar ho has per stamenya/e quant sia tot passat met ho enla olla ahon ha de bullir e met hi sucre de dintre e vaja al foch a bullir/e mena tostemps ab vna menadora de fust/e apres quãt sia mes de mig cuyt pren saluia e de vna fulla fes ne quatre troços/y en vna liura ď ametles poras metre deu fulles de saluia e apres pren aquella saluia que hauras menester e dona li vn bull/ e apres met la enla olla ab la let deles Ametles/e fes que coga tot plegat/e mentre que coura met molta grassa dela olla enla salsa/e met hi aximateix nous de xarch moltes/e apres fes escudelles e da munt cada vna sucre e gingebre picat e tot mesclat. E vet ja fet.

Salses de ocas.

AMetles belles e netes blanques pendras/e pica les en vn morter/e apres que sien ben picades met los fetges deles Oques o deles Gallines que sien cuyts en olla enlo morter ab les Ametles tot ensemps/e quant sia tot picat destemprau ab bõ brou de Gallines/e passar ho has per estamenya/e quant sia passat met ho tot enla olla/e vaja a bullir/empero met hi sucre e mena sempre ab vna menadora de fust/e met hi aximateix de totes salses fines en ella sino çaffra/e la salsa sia vn poch agret dolç/e sobre les scudelles met hi sucre e canyella. E vet aci ja fet.

Potatge de cebollada.

CEbas pendras e fer les has belles e netes/e quant sia tot fet fes ne tallades grosses/e apres met les en vna olla ahon haja aygua bullent/e com hauran donat alli vn bull o dos trau les dela olla/e prem les en mig de dos talladors de fust/e quant sie fet pren bona carn salada grassa e çoffregir les has be ab la grassa ďla carn salada/empero menant tostẽps ab vna menadora de fust/e si massa secauen les cebes met hi bon brou de Molto que sia gras f[illegible]s que

sien ben cuytes les cebes/e apres pren ametles que sien netes e blã ques e pica les be en vn morter/e apres destempra les ab bō brou de molto e passa les per estamenya/e apres met la let deles ametles enla olla ensemps ab les cebes de modo e manera que tot sia molt ben mesclat/e apres fes que coguē be fins que sien cuytes les cebes ab la let deles ametles/e met aximateix enla olla bon formatge de Arago que sia fi/empero rallat/apres meneja les be axicom si eren carabaces/e quant ho ajes ben tornejat met per cada escudella vn parell de rouells dō ous/e damūt les escudelles met sucre e canyella.

Bon farciment de Cabrit.

PRen mulles de molto e frexures de Cabrit e met les a coure en la olla ab vn troç de carnsalada que sia entreuerada/com sia cuyta capolau la be/e apres met hi vn poch de parallat ensemps ab vn poch de formatge rallat/e aximateix mesclau tot plegat/e capolau be ab vn poch de joliuert tallat menut/e com sia ben mesclat pren ous ab los blanchs/e ab tot ensemps vaja ab les altres coses e met y aximateix de totes salses fines e molt çaffra ꝑ que molt vol esser groch/e apres mesclau tot molt e que sia fort capolat/e apres coffregiras ton Cabrit o porcell/empero quant es porcell no si met joliuert. E si per ventura eren massa grossos los Cabrit per metre en ast pots ne fer troços e fer ne panades/e pots pēdre la salsa fina e joliuert tallat e met los en panades ab vn poch de oli dolç/e vaja la dita vianda al forn/e com la volras traure del forn vn poch abās debat los ous ab agresta o such de toronjes/e com sien bē debatuts metras ho dins la panada per lo spirall que damunt te/e apres torna la en lo forn per spay de tres pater nostres/e apres traula gentilment e porta la dauant ton senyor/e quant sera dauant ell rompras la e bona y rompuda en vn bel plat donar la has aell.

De emborrassement de Pagos: o Capons.

QUant los Pagos o Capons seran mig rostits en ast pren bona carn salada grassa/e fes de launes amples cō los pits del Pagos o del Capons/e apres pren aquelles launes e posales sobre los pits de manera que no caygua la carnsalada/e com sia tot ben ligat met ho a coure al foch. Empero abās queu metes al foch

met lo cap dels Capons de manera q̄ nos secremen/e apres lo cap ab lo bech metras de lonch enlo crepo de Capo.

De Alberginies en cassola.

ALberginies pēdras e netjales dla escorça e tallales en tres o quatre troços cascuna/e met les a coure ab bon brou de molto ab vn parell de cebes e coguen fins que sien ben cuytes y en esser cuytes trau les dela olla o cassola e capola les ben en vn tallador/e quant sien ben capoladas met hi bon formatge de arago que sia rallat/e rouelles de ous/e apres capolau tot axi com a farcimēt de cabrit/e met hi salsa fina/e plo semblant metras totes aq̄stes salses enla cassola tot mesclat/gingebre/flor de macis/nous noscades e aximateix seliandre vert/e joliuert/e apres vaja al forn la cassola/e quant sia cuyt metras hi damunt sucre e canyella/e vet ja fet.

Alberginies espesses.

ALberginies pēdras/e fer les has belles dela escorça/e apres met en la aygua frede/e apres met les a coure ab vna olla ab vn parell de cebes netes ab brou de carn que sia gras/e mentre coē mena sempre ab vna menadora de fust/e apres pren ametles netes e blanques e pica les be en vn morter e quant sien be picades destē pre les ab brou de Molto o de Gallines e passa les per estamenya/e quant aço sia passat les Alberginies seran prop de cuytes lauors metras hi la let fins que sia cuyt/e met aximateix bon formatge de arago rallat e torneja les be axi com a carabasses/e quant ho hajes tornejat met hi rouells de ous/e aximateix aquestes coses/seliandre sech picat/e met hi enla olla sobre lo seliandre/nous noscades/alcarauia/e canyella/e girofle que sia tot picat e met ho enla olla/e apres fes escudelles/e damunt cada vna met formatge que sie bo e fi de arago. E vet ja fet.

Alberginies ala morisca.

LEs alberginies pendras e fer nas quartes e mundales dela escorça/e apres met les a bullir/e com seran ben ceytes leuar les has del foch e prem les entre dos talladors/e apres capola les e vajen ala olla e sien molt ben soffregides ab bona carn salada/o ab oli que sia dolç que los moros no mengen carn salada/quāt sien ben soffregides met les a coure en vna olla/e met hi del brou ...nes

gras dela carn/e formatge rallat que sia fi/e a totes seliandre pol-
uorizat/e apres estrujola les be axicom a carabasses/e com sien prop
de cuytes met hi rouells de ous debatuts ab agresta com si fossen
carabasses.

Potage de Junglada.

Hajes la Lebre escorxada e ben neta de tot/e met la en vna olla e dona li vn bull/e apres trau la e met la a rostir en ast/e quan sia mes de mig cuyta dich rostida trau la delast/e fes ne talla-des axicom si la hauies a donar a ton Senyor/e encara majors al-gun tant/e apres pren ceba que sia tallada ben menut/e çoffregir la has ab bona carn salada que sia grassa/e apres pren la Lebre/e çoffregir la has per lo semblant/e apres pren ametles que sien tor-rades/e pica les be ab vna molla de pa que sia remullat en vinagre blanch/e picau tot ensemps/e com tot sia bē picat metras en lo mor-ter fetge de Gallines o de Cabrit o de Molto o melses que sien ro-stides en brases e picau ensemps/e quant sia picat met hi vn parell de ous per cada escudelles/e apres destēprau ab bon brou ō molto o de gallines/e passar ho has per stamenya e com ho hauras passat met ho a bullir/e met hi bona quantitat de gingebre e canyella de sobre/e fes per manera que sapia vn poch al vinagre/e si hi volras metre sucre o mel tot esta al teu plaer. E ver ja fer.

Carabasses espesses ab brou de carn.

Les carabasses pendras e fer le has belles e blanques/e apres talla les ab tallades molt primes e largues/e cō les hauras tallades pendras bona carn salada que sie grassa/vna bona talla-da de molto tot plegat ab la carn salada/e quāt sia tot mol ben fus passar ho has p vn cedas/e apres met ho dins en la olla a hon han de coure les carabasses ab la carn salada grassa e mena tostemps ab vna menadora de fust/e met hi per lo semblant vna ceba/e çoffre gir la has ab les carabasses. E com sien ben çoffregides pendras vna bona ronyonada de Molto/e met la a coure apart ensemps ab vn parell o dos de colomins/e faras ne bon brou que sie bon de Sal/e com lo brou sia fet a poch a poch metras lo sobre les carabas-ses/e tostemps pendras del mes gras/e com les carabasses sien bē cuytes/e ben desfetes pēdras la let de les ametles/o de cabres/o de

ouelles sino la let deles ametles no manca may/e met la let dintre la olla com la let sia cuyta ab les carabasses estrijular les has be de manera que noy romāga nengun durolo deles carabasses/e per lo semblant met hi de bon formatge de Arago/empero que sia rallat molt fi/e metras lo ditre ab les carabasses/e fet aço pēdras rouells de ous ço es dos per cada scudella/empero que sien debatuts ab a... gras molt be/e apres met los enles carabasses/e apres faras escudelles/e damunt cada escudella metra hi sucre e canyella.

Carabasses ala morisca.

LEs carabasses pendras e fer les has belles e blāques/e apres fes no sien largues e amples/e talla les axicō vn dau redōs/e per lo semblāt pren la ceba e talla la aximateix cō les carabasses/e per vna carabassa metras dues cebes/e com sien tallades met les ab bon brou de molto q̄ sia bullēt e cō sien cuytes met hi let de Cabres/o de ouelles e si no tens met hi let de Ametles/e fes que coga be la let ab les carabasses/e quāt sia cuyta la let torneja les be e met hi formatge q̄ sia rallat/e met hi de totes salses fines/e tābe cominet alcarauia/e aximateix vn parell de ous per cada escudella/e tornejau be tot ensemps/e fes scudelles de damunt sucre e canyella.

Altra manera de carabasses.

DEles mes tendres carabasses pendras que hauer pugues e fes les belles e blāques/e apres tu les tallaras e fer ne has launes que sien molt primes/e çoffregir les has ab bona carn salada grassa/e com seran ben çoffregides e metras hi de bon brou de molto q̄ sia molt gras abon sia cuyta alguna mulla de bou/e ab aq̄l brou fes les molt be coure/e cō serā cuytes metras hi let de ametles o de Cabres/e axi ab la let acabales de coure e tornejales molt be de manera q̄ noy romanga negū durollo. Vet aci bona manera de carabasses q̄ noy entra formatge ni ous ni cebes/empero enlo coure met hi vn poch de agror que altramēt no valen cosa nenguna.

Arros ab brou de carn.

LO arros pendras e fer las rentar ab aygua frede per tres o quatre vegades/o ab aygua tebida/e com sia ben rētat met lo a exugar sobre vn tallador de fust al sol/e si no fa sol met lo prop lo foch/e quant sia exut denegal be de les pedres e de la sutze...

apres pren vna olla neta per que coga dit arros/e met hi bon brou de carn que sia gras e que sia bo de sal e posal al foch/e quant comẽ-çara a bullir lo brou met lo arros enla olla/e quant lo arros sia mes demig cuyt met hi let de cabres/o de ouelles si nomet hi de ametles e met ho enla olla e coga fins que tot sia cuyt/e apres leuau dl foch e met dins vn cabas de sego ben cubert e fes que repose aqui vna hora o al manco mija/e apres pren rouells de ous e debat los be/e com volras fer escudelles met los en la olla donant hi vnes quãtes voltes per ques mescle tot ensemps/e apres fes escudelles e met da munt cada vna sucre e canyella. Mas nota vna cosa com la que te he dita enlo capitol dela semola/que en neguna cuyna de aquesta aci com ara: arros semola fideus farro cõ es cuyt ab brou de carn noy fa molta fretura metre y neguna condicio de let que noy es me nester/empero tot sta enlo apetit deles homens quel menjen/e com hauras fetes escudelles noy cal metre sucre damũt elles que al meu parer ab coses de carn noy diu molt be lo sucre. Empero com diu exemple vulgar may sucre affolla neguna vianda. E vet aci que esta la primor que cascu fa segons es lo seu gust. E vet ja fet.

Arros en cassolo al forn.

Hauras lo arros e fer las net de les pedres e de la sutzetat/e apres rentar las ab dos o tres aygues fredes/e apres ab aygua calda aximateix/e com lo hauras rentat be metlo a exugar en vn tallador de fust al sol o dauant lo foch/e com sia exut tornala de-nejar de manera que sia be net/e apres prẽ vna cassola que sia neta e met hi lo brou de la carn que sia molt gras e met lo al foch a bullir met hi dos o tres brots de çaffra molt de manera que lo dit brou torn molt groch e cõ lo bro sera bẽ groch metras hi lo arros apoch apoch menant ab vna menadora de fust/e com lo arros sera dins la cassola metras hi tanta quãtita de brou com conegues que lo dit arros haja menester solament per ques coga/empero que sia bon de sal e ben gras/e vaja al forn a coure/e vn poch abans que no sia cuyt trauras lo del forn e metras hi rouells d ous frechs e sencers damũt lo arros/e com hi sien torna la cassola al forn/e quãt sia aca-bat de coure veuras que lo arros haura fete vna crosta la qual es molt bona/e apres fes escudelles/e acada vna metras vn rouell de aquells ous. E si per ventura no tenies axi auinent lo forn metras

E

la cassola sobre vn foch de carbo/e damunt met vna cuberta de ferro carregada be de foch per que en tal manera exira de alli com si era stada cuyta al forn/y encara millor per que fahēt ho en aquesta manera pots la tenir mes a prop q̄ no faries si estaua al forn. E vet aci bona e gentil manera de Arros.

Parlem de fideus.

PEndras los fideus e fer los has bells de la sutzetat/e com sien bells e nets pendras huna olla que sie neta a hon hagē de coure ab bon brou de Gallines ho de Molto que sia gras e bo de sal/e vaja al foch e com començara a bullir lo brou met hi los fideus ab vn troç de sucre/e com sien mes de mig cuyts los fideus ab lo brou de les Gallines o de Molto metras en la olla let de cabres o de ouelles/e si per ventura non trobaues o non tenies metras hi de let de les ametles car aqueixa may pot mancar/e faras per manera que coga molt be tot plegat/e quant tot sia molt ben cuyt leuaras la olla del foch e faras la reposar vn poch/e apres faras escudelles e damūt cada vna met sucre e canyella/empero com ja tinch dit en lo capitol del arros que molts ni ha que ab coses que sien cuyts ab brou de carn no si deu metre sucre/ni let/empero tot esta en lo apetit del senyor e de hom mateix/e axi que ab los fideus que sien aparellats ab brou de carn mes val metre y bon formatge de Arago que sia fi e ben rallat.

Potatge de porriol.

SI vols fer porriol pendras cebes tallades be menut/e apres capolar les has/e mentre que les capolaras lançar y has sal e aygua freda desobre/e aço faras moltes vegades e cada vegada pren les entre dos talladors per quen hisca la viscositat/e fet aço faras les bullir ab copia de oli de carn salada o oli comu que sia molt dolç e fi/e apres met hi vi que sia blanch e dolç/amerat e vn poch de vinagre/e quant haura vn poch bullit met hi pebre molt e sal picada/e apres tastar ho has/e si es massa fort met y vna poca de aygua e tornau a tastar si es bo de sal e de fortor. E apres met hi perdius troçejades o entegres o altres ocells.

Potatge de Porriola.

AQuest es vn altre menjar que ha nom porriola e laltre ha nom solament porriol/e axi aquesta porriola se fa en aquesta manera. Pendras las cebes segons la quantitat q̃ fer ne volras e capolar les be/e quant seran capolades prem les entre dos talladors metent hi damunt vn poch de sal molta e aygua freda perquẽ hisca la viscositat e tornar les a pembre molt me/e apres escalda les be tres o quatre vegades e cada vegada sien ben premudes de manera que noy romanga nenguna manera de ventositat/e apres fet aço çoffregiras be la ceba ab grex de porch a poch a poch/e apres met hi de bones especies e met les en lo millor brou q̃ tingues e vajẽ a coure/e apres si hi vols metre rovells de ous e ferges de gallines ben picats ben pots fer que noy fara mal.

Potatge de Nerricoch.

CArn de molto pendras e fer nas troços menuts axi com tres dits de larch/e met la a coure en vna olla que sia nera ab sal e son recapte y escuma la be/e quãt sia ben escumada hajes joliverr e menta e moradux/e sadoriga/e de altres bones herbes/e cebes tallades menut e met ho tot dis la olla/e guarda que coga be/e apres hajes ametles que sien bones e blanques e pica les be/e quant sien ben picades met hi feges de Gallines o de Cabrit que sia tendre/que tant seval q̃ sia cuyt en olla/e picau tot plegat ab les ametles/e quant sia picat destemprau ab bõ brou de Gallines/e apres passau per estamenya/e quant sia passat pren vn parell de rovells de ous per cada scudella/e destemprals ab la let mateixa e passals per estamenya/e apres mesclau tot e quant la carn sera cuyta met let dins la olla/e quant sera tornat espes es cuyt. Mas nota quey hages moltes herbes e apres fes escudelles metent y carn dedintre.

Broet de Madama.

LEs ametles pendras que no sien parades e pinyons que siẽ nets e blãchs e picau tot plegat/e quant sia tot picat exatar ho has ab bõ brou de Gallines/e apres passau per estamenya/e apres met ho en vna olla a hõ haja a bullir e met y aquestes salses gĩgebre/pebre lonch e garangal tot picat/vaja en la olla ensemps ab

joliuert e orenga/e vn poch de poliol/e bulla tot ensemps ab molt
çaffra/e quant haura ben bullit que conegues q̃ fassa leuar del foch
pēdras vna dotzena de ous debatuts ab vinagre e met los enla olla
e fes per manera que lo dit brou sia vn poch agre/empero no massa
e com hi metras lo brou guarda que no sia massa calt per que nos
prenguessen encōtinēt los ous/e mena tostemps ab vna menadora
de fust com los ous hi sien sino encontinent se destriarien.

Bon broet de brou de carn.

SI vols fer lo dit broet ab polla/o polls ja valra mes. Pren
los polls e fes los coure en olla ab bon Molto / e bona carn
salada/e asaboriras la olla si es bona de sal/e apres pren lo millor
brou dela olla e passal per stamenya/e apres met lo en vna olla que
sie neta e leixal ben refredar/e met hi de totes salses fines e çaffra q̃
sia molt/e apres pren vn parell de ous ꝑ cada escudella los rouells
solament e destemprels ab brou fret/e agresta per que nos prēguē/
e apres passa los per estamenya que sia ben clara e quāt siē passats
met los enla olla del brou/e met hi aximateix gingebre assaborint
la olla si es bona de sal/de agror abans que la metes al foch/e apres
met ho al foch a bullir e mena tostemps ab vna menadora de fust
fins que sia cuyt/e si vols metre let per la meytat del brou/empero q̃
sia de ametles ja sera millor lo broet/e quant sia cuyt de tot lo broet
met hi los polls dins/empero sien tallats axicō sils hauies a donar
a ton senyor/e apres quāt hauran vn poch bullit traulos de la olla
e met los en vn plat/e abans que fasses escudelles met vn poch de
joliuert tallat en la olla/e apres fes escudelles. E vet aci acabat.

Bon broet Vernis.

LA let de Ametles pendras e posar las apart/e apres pren jo
liuert e pical/y esser picat passal per estamenya/e apres sia
mesclat ab la let deles ametles la qual hauras destemprada ab lo
brou deles gallines/o de molto que sia ben gras/e met hi per lo sem
blant gingebre picat/e apres vaja al foch a bullir/e mena tostemps
ab vna menadora de fust fins que bulla/e quāt bullira mena a poch
a poch fins que sia espes/empero a ni molts que lo joliuert metē es
fullat e nol piquen. E apres faras scudelles vn poch abans que les
metes enla taula dauant ton senyor/e veuras de dintre la escu della

que sera vert e damunt sera blanch perço ha nom broet de vernis.

Bon broet ab brou de carn.

PEndras vna olla que sia neta e metras y del millor brou de la olla axicom es ara lo mes gras e bo de sal. E apres passar las per estamenya e vaja dins enla olla e deixala li refredar fins a tant que haja perduda la calor/ e enlo temps ques refreda meten la olla canyella/ e gingebre/ çaffra tot picat: apres pendras dos rouells de ous per cada escudella e debat los ab agrasta/ e ab vn poc de vinagre blanch solament que lo broet sia vn poch acetos/ e ap̄s met ho enla olla/ e vaja bullir menau tostemps fins que bulla que sinou menaues tantost se pendria e destriaria/ com haura bē bullit leuau del foch e fes escudelles. E si per vētura volras metre apres en cada escudella vn poch de brou fes ho e semblara vn poch de esponja groga perço a nom broet de esponja.

Bona salsa Francesa.

AQuesta salsa Francesa es bona a tota volateria que sia en ast cuyta/ pren ametles que sien netes e blanques e pinyons e picau be ab gingebre e pebre/ e met hi molta canyella/ e destēprau ab vi de magranes agres / e assaborir ho has que sia agra dolç. E aximateix pots fer salsa ab such de magranes agres e ab canyella sola mesclada e lançada damunt. E es fet.

Un salcero per ocells saluatges.

AXi tudons/ fotges/ coloms saluatges pendras los que sien cuyts en ast de manera que no sien massa cuyts/ e tallar los has axicom vna gallina/ e apres pren dues escudelles grans q̄ sien confiteres/ o verement tudoneres e met los dintre e lançals de damunt sal molta e vinagre/ pebre e such de toronges tot mesclat ensemps/ e apres debat ho vna bona stona de manera que lo salcero se encorpore dintre la carn/ e apres metras aço en vns bells plats/ e donar los a menjar a ton Senyor. E vet ja fet.

Potatge ques diu salsaron blanch.

PRen ametles parades e pica les be/ e quant sien bē picades destempra les ab such de toronges o altra agror o ab aygua e met hi sucre blanch sufficiennmēt aquesta salsa no la cal passar per

estamenya/empero que sie ben picada e per lo semblant agre dolç
E aquest salcero pots donar a tota volateria de ast/axicom polls/o polles/o altra volaterie. E vet ja fet.

Salsero per colomins en ast.

Pren los fetges dels colomins e met los en brases mes guarda no sien massa cuyts/ hi encara hi pots metre vn poch de fetge de molto o cabrit/ e picau ensemps ab vna molla de pa torrat e remullat ab vinagre blanch/e quant sia tot ben picat destemprau ab brou o aygua calda que sia bona de sal e passau per estamenya/e apres met tot aço en vna olla ahon haja de bullir e met hi pebre e gingebre molt e vaja al foch e que do vn bull.

Altre salsero per colomins en ast.

Hajes los fetges dels colomins e cou los en brases/e apres piquels en vn morter/e pren formatge rallat e vinagre/e met ho tot plegat enlo morter e piquau/e quat sia picat exetau ab brou o aygua calda/e passau per vn cedas y esser passat met ho enla olla ahon ha de bullir/e met hi aquestes salses moltes/pebre e grana paradisi/e vaja al foch a bullir a poch a poch menant ab vna menadora de fust tostemps en vna manera sino seria tota destriada. E vet aci la salsa feta.

Salsero para volateria cuyta en ast.

La volateria pendras e coure los fetges de aquella en olla ab bon brou de molto o de gallina sin tindras/e quat sien cuyts picals/e com sien picats met hi vn poch de gingebre molt que sia fi/ de manera que lo salcero sapia vn poch al gingebre/e aximateix met enlo morter bon troç de sucre/tornau tot a picar ensemps/e ans sia picat tu destempra la salsa ab agror axicō ab agras o vinagre blāch Empero que sia amerat ab vi perque no sia massa fort o ab such de toronges mes guarda nol destempres fins que lo Senyor sia en taula perque sia fret. E vet aci ja fet.

Salcero para pdius o gallines de ast.

Metles belles e blanques pēdras e picar les has be en vn morter/e quant sien be picades destempra les ab such de magranes agres/e apres met enlo morter sucre poluorizat canyella e gingebre/perque la sua color e sabor voltirar quasi canyella e molo

cal passar per nengun cedaç. E vet aci tot fet.

Potatge de figat.

Figues seques e blanques e negres pẽdras e metras les en aygua freda o tebia que sera millor e de aquella aygua rentaras les figues e leuan los capolls/e quant sien netes met les a çoffregir ab bona carn salada ben grassa/e quant ho hauras çoffregit vna estona hajes bon brou de gallines o de Moltó/e met ni poch apoch de manera que puga coure vna ora e mija e met hi com coura totes aquestes salses enla olla/empero que sien ben picades/sucre e gingebre e canyella e pebre/e altres bones species/e si tot lo potatge era de figues negres met hi vn poch de çaffra perque tinga color de groch/e quant sera mig cuyt menar ho has ab vn estrñol axi com si fossen carabasses de manera que sia espessa/e non partesques lama fins que sien ben espesses assaborint ho de sal o de agror e de dolçor/e quant sia leuat del foch leixen vn poch reposar/e fes escudelles/e met hi sucre e canyella.

Salcero de such de magranes agres.

Pendras vna taça de grans de magranes agres e traune lo such molt be/e apres pendras vn ferge de gallina que sia rostir/e piquel be en vn morter ab vuyt rouells de ous/e quant sia bẽ picat passau per estamenya/e com sera passat metras ho en vn olla o cassola de terra/e pendras tres onçes de canyella picada e destẽprada ab lo dit such/e metras hi quatre onçes de sucre/e apres met ho al foch sobre les brases e coga fins ques comens a espessir. Aquest such es bo per tota volaterie en loch de salsa de Pago. Es fet molt prest.

Potatge de alidem de ous.

Vna cassola pẽdras que sie neta e metras hi cebes e joliuert e menta e moradux ab sal e ab oli tot mesclat ab aygua/e met ho tot a coure/e quãt sie cuyt pica vn poch de aquelles herbes que sien cuytes enla olla o cassola ensemps ab vna poca de aquella ceba e apres quant sien picades destempra les ab lo brou mateix/e quãt sie destemprat met ho ha bullir ab vna olla nete/e apres pren los rouells dels ous he debat los fort ab agresta/o vinagre blanch/e met hi enla olla de totes salses fines e çaffra molt mes que menys.

E quant haura vn poch bullit leuar ho has del foch e lexau vn poc reposar/o refredar/e apres met hi los ous a poch a poch/e apres tornar ho has al foch/e quant haura bullit vn altre poch leuar ho has del foch/e mena sempre be de vn modo a may reposar mentre bull/ e fes escudelles.

De Saluiat.

Hauras fulles de saluia e pica les ben fort/e apres hages ous debatuts e mesclats ab la saluia/e apres a vna paella e met hi mantega de manera que ni haja vn dit de fusa o mes/o si no tens mantega hages bon oli e met ni atimateix/e quant bullira la mantega o oli met hi los ous e la saluia/e fes ne vna truyta que sia ben cuyta e fes que tinga dos dits o mes de gruixa/e quant sera cuyta met la en vn gresal/o plat ab molt sucre damunt e dauall/empero deu se menjar calenta.

De let mal cuyta.

Metles blanques pēdras e picar les as be ab vnam olla de pa/e quant sia bē picat passar ho has per estamenya/e quā sia tot passat met ho en vna olla neta ahon haja ha bullir leuau del foch/e apres pren rouells de ous debatuts e met los en la olla e menar ho has hunes quantes voltes/e apres fes escudelles. E si hi volras metre la molla de pa remullada en ayguaros no pot esser si no bona/empero noy fa molta fretura.

De Jusell ab brou de carn.

Hages bon brou de carn que sia gras que sia passat per estamenya/e apres met lo brou en vna olla neta ahon haja a bullir e vaja al foch a bullir e quant haura bullit pren vna bona manada de joliuert e nerejal be/e apres pical bē fort en vn morter/e quāt sia picat destempral ab lo brou de la carn/e passar ho has per estamenya/e apres met ho en la olla/e apres pren mija liura de formatge de Arago que sia fi e rallar las be/e quant sia rallat met lo en vna escudella gran/e apres pren vn parell de ous per cada escudella ab los blanchs y ab tot ben debatuts e met los en formatge/e met hi atimateix de bona salsa fina en la escudella/e quant sie tot plegat debatut fort/met ho en la olla ahon es lo brou e fes que done vn bull/ e quant bullira girau dos o tres vegades ab vna cullera/e apres

tena la olla del foch e talla vn poch de jolivert e met lo enla olla/e apres fes escudelles del Jusell.

Potatge modern.

HAuras spinachs e bledes e borratges e fes ho tot bell y net/ e apres fes ho per bullir ab brou de bona carn e que sia bo de sal/empero guarda que no coga massa sino la meytat cuyts trauras los dela olla e met los entre dos talladors e prem los be/e quant sien ben premuts capola los be e quant sien ben capolats hages bona carn salada/e soffregiras la per si mateixa/e quant sia fusa met la en vna olla que sia neta per que puga coure tota la verdura/e apres soffregiras los espinachs ab la grassa dela carn salada/e com sie soffregida hages bona let de cabres/o de ovelles sino de ametles/e met la en vna olla/e apres fes que bulla/e encara que sie cuyta la let perço no seran cuytes encara les herbes/e apres met hi enla olla canyella/e gingebre/e pebre ben picat/e aximateix bona carn salada cuyta entreverada/vn bon tros enla olla/e fes escudelles.

Altre Potatge modern.

LEs penques deles bledes pēdras e fer les has belles/e ap̄s fes les per bullir ab aygua e sal axi mig casi cuytes/e apres leuau del foch/e levan mes dela meytat del brou e tornan al foch a coure ab vn raig de oli que sia dols/e quant seran cuytes assaborir les has de sal/e ap̄s fes scudelles e damūt met hi bō formatge q̄ sie fi e trallat dejus e desobre aximateix del brou damūt lo formatge.

De Espinachs capolats.

PRen espinachs e fes los bells e apres fes los per bullir en aygua e sal/e quant sien ben perbullits pren los entre dos talladors/e apres capolar losas molt be/e apres soffregiras los ab oli de carn salada/e com seran ben soffregits met los enla olla e vagen a coure/e metras hi aximateix enla olla bon brou de carn salada e molto que sia bo e molt gras sols la flor que sia dela olla. E si per ventura volies metre en loch del brou let de cabres o de ovelles o sino de amētles pendras la carn salada e tallar las a troços axicō vn dau e metras la enla olla ensemps ab los espinachs segons en lo temps en que seras si hi vols metre formatges frech jau pots fer aximateix com les tallades damunndites dela carn salada/empero

si ni mets molts nolts hi metes fins que los espinachs sien cuyt
de tot met hi aço abans vn poch de fer escudelles e si hi vols metre
aximateix panses tendres que sien cuytes be ne pots metre ab los
espinachs/e si noy vols metre aquestes coses ni carn salada/ni for
matge de Arago rallat/met hi joliuert e menta/aximateix car ja va
ran mes los espinachs.

De Estillat.

VNa Gallina pendras e fer las neta e talla la a troços de ma
nera que los troços puguen passar der vn coll de ampolla/he
troceja los ossos de manera quen hisqua be la sustancia/e quant se
ra dins la ampolla metras a vna gallina vn got de aygua ros e qu
ze o vint grans de girofle/e met ho tot dins la ampolla/e apres ta
pa la molt fort de manera que la vapor no puga exir/e apres pren vna
caldera e fes que sia plena de aygua neta/e vaja al foch a bullir. E
met dins la caldera vn manat de palla de ordi e sobre la palla me
tras la ampolla axicom la caldera bullira per que bulla tambe la
ampolla e coga de aquesta manera grosses tres ores e mija/e sapies
que y haura vna bona quātitat đ brou e aquest brou es vna cosa la
mes marauellosa para malalts đl mō e la palla se met en la caldera
per q̄ la ampolla no toca al sol de la caldera correria gran arrisch la
ampolla đ rōpres e si no se rōpia sabria al sabor đ la caldera lo brou.

Menjar figues a la Francesa.

LEs figues seques pēdras mes melades que pugues hauer
negres e blanques e leuals lo capoll e apres rental ab bon vi
blanch que sia dolç/e quāt sie netes pren vna panedera đ terra e met
les dins menāt les vn poch/e apres posa aqlla panadera sobre vnes
brases e tapa les be de manera q̄ se stufen alli/e quāt seran estufades
e se hauran beguda la vapor mena les vn poch e met hi salsa fina da
munt e torna les a menar đ manera que encorpora aquella salsa/e
apres mēja tō potatge e veuras gētil cosa e mējen se entrār đ taula.

De salcero blanch.

AMetles pendras tres liures e fes les belles e blāques/e pi
cales be en vn morter/e apres destemprales ab brou lo mas
magre de gallines o de molto e passales per estamenya/e apres met
aquesta let apart/e apres pren vna olla e met hi de millor brou e mes

gras que tingues e met lo a bullir e cō bullira metras hi dins tres onçes de canyella sencera e ligada ab vn fil ensemps ab vn manat d menta/e quāt haura ben bullit trau ne la canyella e la mēta e lāçala e apres fet tot aço metras en la olla vna onça de sucre fi/e la let dles ametles e fes que coga vn poch/e quant sera cuyt fes escudelles e sa pies quen faras quatre escudelles totes justes.

Bruscat per dotze escudelles.

Hages ametles torrades en brases dues liures e picales be en vn morter/e apres pendras tres melses de molto e vn fetge de cabrit e vn bō manat de herbes ço es moradux saporida e mēta e jo liuert ligat tot ab vn fil e met ho a coure en vna cassola/e quant sia cuyt de aquell brou faras la let de les ametles ab lo fetge ensemps e les herbes/e picaras ho tot ab dotze ous ensemps ab vn poch de vinagre blāch e quāt tot sia picat dstēpraras ho ab lo brou e passar ho has p estamenya/e quāt sia passat mesclau ab la let dls ametles e apres vaja al foch a bullir e bullint e menāt metras en la olla dues onçes de salsa fina e mena sempre ab vna menadora de fust fins que sa espes/e si no se volia espesir met hi vn poch de Amido e fes que tenga bona color la salsa/e fet aço fes escudelles. E vet ja fet.

Salsa bija per dues escudelles.

Ametles pēdras tres liures e fer les has belles e picales be en vn morter/e aps dstēprales ab bō brou d gallines e fes qs pas p vn cedaço manera q̄ hisca be la let e aps metras la apart e pē dras los fetges dles anades e picales en vn morter e aps prē tres o q̄tre cabeçes d alls cuyt en brases e pica los ab los fetges e quāt tot sia picat destēprau ab lo brou e passau p estamēya/e aps met ho en vna olla a hō haja a bullir ab la let ēsēps/e aps met hi en la olla gigebre e cāyella/e pebre tot molt e d cada cosa vn diner e vn rouell d ou p cada scudella bē dbatuts/e dues onçes de sucre metras dīs ēla olla.

Potatge de Porrada.

Los porros pendras e fer los has bells e nets de part de vespre/e quāt seran ben nets metras los a remulla en vna bella coca plena daygua ala serena e fes q̄ estiga de aquesta manera tota la nit fins al mati/e aps de bō mati met los a perbullir de bona manera per q̄ son molts mals de coure/e quāt sien ben perbullits met

los entre dos talladors e prem los be/e quant sien ben premuts co
fregiras los ab greix de carnsalada e noy cal metre sal/e cō sien ben
coffregits met los a coure ab vn poch de brou q̄ sie ben gras/e aps
pren let de ametles e met la en la olla e coga fort fins a tant que sie
ben espes/e tornat espes tastar ho has de sal/e si ni mācaua met ni/
e aprs fes scudelles e damunt cada vna met sucre e canyella.

Bon codonyat.

TAnts codonys pendras cō hauras menester segons la quā
titat que volras fer e quartonegals e leuals lo cor e apres pa
ra los dela escorxa/e quant seran ben mundats rentalls ab aygua
tebia/e apres leuals de aquesta aygua e met los a bullir ab aygua
freda e com camensaran a desser se leuors sarā cuyts/e trauras los
dela caldera e picaras los be en vn morter/e apres destempraras
los ab vna poca dela lur aygua mateixa/e passaras los per estame
nya/e apres pendras set liures de ametles e mija sens parar sino rē
ta les ab aygua freda/o tebia que valra mes/e picaras les be en vn
morter/e quant sien ben picades passa les per stamenya destempra
da ab aygua tebia si es die de carn dstempra la ab lo brou dela car.
e met hi la let ab los codonys/e apres metras dintre en la olla de to
tes maneres de salses fines/ço es bon Gingebre e bona Canyella e
çaffra/e grana paradisi/e nous noscades/e flor de macis. E si es die
de carn metras hi dos rouells de ous per cada escudella/e si es dia
de peix no cal/quant sia tornat be espes faras escudelles e damunt
elles met sucre e canyella.

De salsa giroflina.

PEndras tres melses de molto e couras les en olla/e quant
seran cuytes pica les be en vn morter/e apres pren vna bona
quantitat de pa torrat que sie ben torrat e remullat en lo brou deles
melses e pical en les melses ensemps/e met hi aximateix vna dotze
na e mija de ous en lo morter/e picau ensemps ab les melses e lo pa
e apres quāt sia ben picat metras hi de bona salsa fina sino çaffra/e
picau tot ensemps/e quant tot sia ben picat destemprau ab lo brou
de les melses e passau per estamenya/e quant sia passat met ho en la
olla a hon ha de bullir e bulla a poch a poch ab molt poch foch me
nant sempre ab vna menadora de fust fins que sia bē espes/e apres
fes escudelles. E vet ja fet.

De salsa Camellina.

PEndras dos o tres magranes albars e esgrana les totes so
bre vn drap de linet/e quant sien esgranades pren les be de
manera quen hisca de lo such/e apres pren vn poch de pa torrat e re
mullat ab lo dit such/e apres pren bona quātitat d̄ canyella picada
e met la en lo pa/e apres picau fort en vn morter/e quāt sia picat de-
stēprau ab bon brou e ab such de dites magranes o ab vinagre q̄ no
sia massa fort/e ap̄s vaja al foch a bullir menāt tostēps fins q̄ sia es-
pes/empero met en la olla abās q̄ bulla vn troç de sucre fi. Ees fet.

Salsa blanca de camellina.

PEndras ametles belles e blanques/e pica les be en vn mor-
ter/e quāt sien picades destemprales be ab bon brou de gal-
lines que sia bo de sal/e apres passar ho has per estamenya e posa-
ras apart aquesta let deles ametles/e apres pren los ferges de les
gallines e picals be en vn morter e quāt siē ben picats destemprar
ho has ab la let deles ametles/e ap̄s vaja al foch a bullir e met dins
en la olla sucre e such de magranes agres e vinagre blāch e clauells
e nous noscades/e canyella/e gingebre/e pebre lonch e sucre blāch/
e tot aço sia ben picat e sia mes dins la olla per que bull e mena sem-
pre ab vna menadora de fust/e quant sia tornat espes sera cuyt mes
fa la assaborir de sal e de salsa/e de dolçor e agror/e abans que sia cuyt
met hi del brou que sia ben gras deles gallines en la olla ço es de a-
quell such que hix de les quis coen en ast.

De dobladura de Molto.

VN pa pendras parat dela scorça e torral e guarda que no sia
cremat e met lo a remollar en lo brou de la carn/e apres prē
carn salada que sia gras e çoffregiras las per si mateix de manera
quen hisca be lo oli/e apres pren vna ceba e fes la bella e talla la me
nut e çoffregiras la ab lo oli de la carn salada. E apres pren bona
quantitat d̄ auellanes torrades e picales ensemps ab lo pa torrat
e remullat en lo brou/e com sia picat destēprau ab lo brou dela carn
e passar ho has per stamenya/e apres pendras la carn e troçejar la
has a troços axi com los dos dits/e çoffregiras la ab lo greix de la
carn salada/e com sia çoffregida mesclar la has ab la ceba/e apres
pendras vint y quatre rouells de ous e de totes salses fines/e vn

poch de çaffra per que haja color de genesta/e debat be los ous ab la salsa e vaja dins enla olla a bullir ab la carn salada e ab la salsa e ab la ceba e bulla tant fins que torne ben espes/e quant sia cuyt fes escudelles e de sobre canyella molta e damunt la canyella grans de magranes dolçes. E es fet.

Una dobladura de Vedell.

LO vedell pendras e couras lo en ast e com sera mes de mig cuyt leual del foch e del ast/e troçejar las a troços axi cō los dos dits y encara mes petits/e apres pren vna ceba neta e talla la menut e çoffregir las ab bon brou de carn que sia gras/e quant sia ben çoffregida de bona manera pendras carn salada entreuerada e talla la axicom lo vedell/e apres vaja lo vedell e la carn salada al foch ab la cassola de la ceba e çoffregiras ho be tot ensemps e quāt sia çoffregit met enla cassola gingebre/e canyella/e clauells tot ben picat e donar hi has tres o quatre voltes/e apres pren vna poca de maluesia o marua e vn poch de vinagre e vaja dins la cassola/e apres fes fer let de ametles sens parar les sino fregades ab vn canamas bē aspre e pica les en vn morter ensemps ab vna molla de pa torrat e remullat ē vinagre amerat ab brou/e quāt la cassola sera prop de cuyta met hi la let de les ametles e dexar ho has a bullir fins a tant que sia ben espes e met ho apres per plats. Ha ni molts que hi meten joliuert/e menta/e moraduix enla cassola/empero noy fares si no ni vols.

Salsa lisa pera volateria de olla.

MEtras les Gallines o Capons en la olla e quāt sien cuytes pendras ne dues e leuaras los blanch dels pits /e picaras los fort/empero fes que nos perda res de la substancia/e apres prē ametles que sien bones e blanques e picales apart en vn morter/e apres passar les per estamenya e destempraras la carn picant la ab la let/e apres passala per moli e met ho en la olla ahon' ha de bullir/e hauer vn poc bullit metras hi agresta o such de toronja o de limōs o vinagre blanch/e gingebre blanch picat y encara hi pots metre readures de gingebre a troços axicom mig dau remullas vna stona en brou o en los suchs agres de la olla/e apres pren canyella e girofle sençer e met lo enla olla ligat ab vn fill de manera que quāt hau

ran perduda la sabor lo pugues traure e sapies que ab los blanchs de dues gallines e ab vna liura d ametles pots fer dues escudelles. E aquesta salsa se dona ab Gallines o Capons en olla/e fes que sia alta de color mes que noy haja çaffra car seria groch.

De salsa granada.

LOs fetges de les Gallines pendras e couras les en olla/e quant sien cuyts picaras los en vn morter ab rouells de ous e apres destemprala ab bon brou que sia bo de sal/e apres met hi vn poch de such de toronjes e met hi apres species de salsa de pago ben moltes e ben destemprat vaja a bullir fins que sia tornat espes menant ho tostēps ab vna menadora do fust de manera que la olla ne sia mig plena/e fes escudelles. E vet ja fet.

Salsa bruna per a perdius o coloms.

PEndras los fetges deles perdius o coloms/e cou los en brases/e quant sien cuyts picaras los ensemps ab vna mulla de pa torrat e remullat ab vinagre blanch amerat ab vi vermel/e ap̄s cou los en aygua los ous per que sien ben durs e traune los rouells e picaras tot plegat ab lo pa e fetges/e apres destempraras ho ab bon vi vermell/e vn poch de vinagre e apres passar ho has per estamenya/e apres metras totes aquestes coses en vna olla/vna poca de mel/e pebre/e canyella/e gingebre/e girofle/e nous noscades tot be poluorizat fes que bulla ab poch foch perque torne espes/per que lo vi consent gran foch va sen tot ab fum. E aquesta salsa se dona a perdius/o a coloms en ast. E vet ja fet.

De romerat per quatre escudelles.

AMetles pendras vna liura fregades fort ab vn canamas que sie aspre/e apres pica les en vn morter ensemps ab vna molla de pa torrat e remullat en vinagre blanch mas mes val en aygua de romani/e apres destemprau ab bon brou de carn e passar ho per estamenya e quant sia passat tastal e si sent a romani en bonora/sino met ni vn poch en herba que sia be picat e sech/empero guarda no ni metes massa que per poch que ni metes hi sabra/e apres vagen al foch e tornat espes leuau del foch e met ho a reposar/e apres fes escudelles e damunt sucre e canyella.

Salsa agalura per vna escudella.

AMetles torrades en brases pendras vn diner e pica les b en vn morter e quāt sien picades met en lo morter vn rouell de ou/e canyella molta vn diner/e salsa molta malla vinagre amerat ab vi dolç e destemprau tot en lo morter/e apres passar ho has per vn cedaç/e aquesta salsa poden fer en la quaresma/empero que noy metes ous mes en son loch vn poch de pa torrat remullat en vina g re/e vn diner de panses menudes/e picades ensemps ab lo pa. E a pres vaja al foch a bullir/e quant sia tornat espes fes ne escudella/ cesta salsa ha de tenir color de salsa de Pago.

Forment cuynat.

HAuras forment grossal e met lo en vn morter de pedra e pi cal tostemps de vna manera donāt e ab lo boix en lo mig de morter/empero lo forment no sia esclafat sino per parat e al pica met hi a poch a poch aygua que la aygua es aquella quil fa parar/ apres pren lo forment quant sia preparat e met lo en vn canamas sia ben aspre e fregal fort de manera que la pallosa sen vaja de ell/ apres quant sie net rental ab dues o tres aygues que sien calente ab mesura/e apres en la nit abans metras lo formēt a bullir e bulla fins a tant que los grans del forment sien esclatats/e apres de aço leuar ho has del dit foch e metras lo dins vn coue ab plat ben cu bert estiga axi tota la nit fins al mati/e quant vindra lo mati muda de vna pinyata/o olla en altra/e vaja al foch a coure/e quāt sie cuyt met hi la let de les ametles passades per vn sedas. E sapies que en dues escudelles de forment hauras menester vuyt liures de amet les/e tres onçes al meyns de forment grossal/e sobre les escudelles sucre e canyella. E vet ja fet.

De Auenat.

PEndras ametles belles e blanques e pica les en vn morter e apres destemprar les ab bon brou si ni ha sino sal/e aygua e oli/e apres passar ho has per estamenya que sia clara/e apres pr lauena e fes ne farina/e apres met la a coure per si/e quāt sera mes de mig cuyt passa la per stamenya que sia spessa e la auena sia clara vn poch per que millor puga passar/e quant sia passada mescla la ab la let de les ametles/e vaja al foch a bullir ensemps ab vn troç

sucre que sia blāch enla olla e coga vna bona ora e mija fins que sia ben espes/e assaboreix la de sal/e de sobre les escudelles met hi sucre y en aquesta propria manera se fa lo ordiat.

De troços de cols.

LOs troços deles cols pendras q̄ sien nets e met les a coure ab bon brou gras e prē lart/e apres hajes dues cebes e talla les en manera de creu e met les a coure ab les cols e com se comensaran a desfer les cols estrijola les fins a tant que tornen gorgues e sien ben dessetes/e serā tornades especides lauors leua les del foch e leixa les reposar abans que fasses escudelles.

De allet per oques.

HAuras tres o quatre cabeçes de als/e met les a coure entre dues sendres caldes/ quant sien cuytes mūda les de les palosses/e quāt seran mundades tasta vn gra de aquells/e si son forts tornals a coure ço es a bullir los en vna olla ab aygua solament vn bull/e apres pendras vna liura e mija de ametles belles/e pica les en vn morter/e quāt seran mes de mig picades metras los alls ensemps ab ses ametles enlo morter/e picau tot ensemps molt fort/e quāt sia bē picat destēprar ho has tot ab bō brou q̄ sia gras e passar ho has p estamenya/e apres vaja enla olla a coure/e met hi quatre onçes de sucre e de canyella sencera q̄ sia ligada ab vn fil e remullada en ayguaros/e met ho tot ensemps enla olla/e deixal coure fins que sie be espes/e es necessari que coga vna ora. E vet ja fet.

De menjar de gat rostit.

LO gat pendras e matar las ço es degollar lo/e quāt sia mort leua li lo cap e guarda que nengun non menjas per la vida. Car per ventura tornaria orat/e apres scorxal be e netamēt e obrel e fes lo be net/e quant sie net pren lo e met lo dins en vn drap de li q̄ sie net e soterral deual terra de manera que stiga vn jorn e vna nit/ e apres trau lo de alli e met lo en ast/e vaja al foch a coure/e apres quant coura vntal ab bon all e olli/e quant sia vntat bat lo be ab vna verga/e aço faras fins que sia cuyt vntant y batent/e quāt sia cuyt pendras lo e tallar las/axi cō si fos vn conil/e met lo en vn plat gran e pren del all e oli que sia destemprat ab bon brou de manera que sia ben clar e lançal damunt lo gat/e apres menja dell e veuras

DE BARCELONA

vna vianda singular.

De solsit de gallines: o de molto.

Vna gallina o Capo pendras e metras lo en orde axicom sil vulguesses metre en ast/e esquarterar las a troços/e esclafa li be los ossos de manera quen hisca dela sustancia/e met o enla olla o pinyata que sie noua e bella/e apres met enla olla canyella sencera e clauells sencers/e vn poch de çaffra per que alegra lo cor/e tot ligat dins vn petit drap de li que sia net metras ho tot enla olla/e apres tapa la olla ab vna cuberta/e apres empasta la ab vna poca de aygua e pasta per que non puga exir la vapor/e vaja al foch/ço es la olla que sia soterrada fins ala meytat dins les brases/e quant sera soterrada guarda que la vapor non puga exir e coga de aquesta manera bones tres hores/e quant sia cuyt trau ne lo drap deles salses e fes escudelles. E sapies que aquest brou tornaria vn hom de mort a vida tant es cosa singular e bona.

De casola de carn.

Pren la carn e talla la menut a troços/axicom vna nou/e sofregiras la ab bona grassa de carn salada/e quant sia ben sofregida met hi de bon brou e vaja a coure en vna cassola/e met hi de totes salses fines e saffra/e vn poch de such de toronge/o agresta de manera que coga molt be fins a tant que la carn se comense a desfer e que y romanga solament vn poch de brou/pendras tres o quatre ous debatuts ab such de toronges o agresta/e met ho dins en la cassola/e quant ton Senyor se volra a seure en taula dona li quatre o cinch voltes girades/e tantost se espessira/e quāt sia be espes leuau del foch/e fes scudelles e damunt cada vna met hi canyella/empero altres que noy volen metre ous/ni salsa sino sola canyella/e girofle/e coguen enla carn com dit he damunt/e met hi vinagre per q̄ tinga sabor/e per lo semblant molts fan aço que us dire que tota la carn posen en vna peça farcida de canyella/e girofle sencer/y en lo brou ben picades les salses/empero fa a girar a des a des per q̄ no coga mes duna part q̄ daltra/e ari noy cal metre sino girofle e canyella/empero com dit he de bona manera.

De rozoles de fetges.

Los ferges pendras deles Gallines o dels Capos o de Cabrit que es molt bo e cou los en brases/e quāt siē cuyts picals en vn morter/e apres quant sien picats segōs la quātitat que seran pren al'ra tant pa torrat e remullat ab vinagre blanch que sia ben amerat ab vn poch de aygua ros que sia fina per q̄ no sia massa fort e apres picau tot ensemps ab los ferges e per dos ferges metras vn poch de ou en lo morter ensemps ab lo pa e formatge que sia tant lo pa e lo formatge com es la quantitat de tots los ferges/e picau tot ensemps/e apres pēdras vna poca de menta seca/e torrala vn poch per ques puga picar/e quant sera picat mesclau tot ensemps en lo morter/e quant sia ben mesclat pren salsa que sia fina e met ni tanta com te parra/e apres pren vna paella e met hi mantega o lart dolç de porch e oli si ni vols/empero que sia dolç/e met lo al foch/e quāt bullira met hi vna cullerada de dit potatge e fregir las axi cullerada en cullerada/e quant vendra que tindra color de or trau lo de la paella car ja son cuyts e fes tots los plats e de sobre canyella molta que sia fina/e sucre sin vols/pero no ni calmas lo sucre may assolla neguna vianda/empero que ni metes ab mesura.

De burnia de figues.

Pendras figues que sien seques e be melades/a vna a vna aplanales be/e quant seran be aplanades hages vna burnia noua/e neta e met hi vn sostre de re roses vermelles e quāt sia leuat lo blāch ab vnes tisores/e apres damūt vn poch de sucre ab vn sostre de figues y en aquesta manera faras tota la burnia/ço es vn sostre de roses altre de sucre altre de figues/fet aço taperas la burnia per que estiga axi quinze o vint jorns/e apres menja deles dites figues e veuras vn gentil menjar e bella cosa.

Una torta ala genouesa.

Ametles vna liura pēdras que sien netes e blāques/e altra de pinyōs/e altra d̄ auellanes torrades/e picau tot ensemps en vn morter/e quant sia picat deixau a part/e apres pren vna olla ab sal e oli e aygua/e fes que sia en dia de carn mes guarda que sia bo de sal. E apres pren mija liura de panses mundades del gra/e tres onçes de datils mundats/e tallats ꝟ quarters e tres o quatre pomes agres dolçes/o dolçes e fes ne quarters e leuan lo cor apres

metras ho en la olla per que bulla/e quant haura ben bullit les pomes serã cuytes/e apres trau les dela aygua e picals be ab los datils e panses ensemps ab les ametles e ab les auellanes e los piyõs e en esser tot ben picat destempraras ho ab lo dit brou e si es dia de carn poras metre en lo morter vna dotzena de ous picats ensemps ab les altres coses/e apres passaras ho per vn cedas e quãt aso sia fet pendras pasta que sia bona e ben maurada/e fes ne vn tallador tan gran com lo sol de paella que tindras e fes hi vores axi com vna panada sens cubertor/empero que propriament de la granaria de paella e met hi la dins en la paella/e quãt sera dins met hi vn poch de oli desota per que la pasta nos tinga ab la paella/e apres met tota aquella salsa dins la panada e met la sobre bon caliu/e apres prẽ vna cubertora que sia tant gran com la paella per que la puga cobrir/e met hi bon foch de carbo damunt e dauall e entorn/e quant haura estat axi vn poch leuan gentilment la cubertora que esta de sobre e met hi dins la torta dues onçes de sucre/e vna de canyella poluorizada/e apres tornala a cubrir ab aquella cubertora e cogа dues ores fins que la pasta se partesca dela paella e lauors es cuyta e traula ab vn plat axi com si era vna truyta de ous/apres dona la a ton Senyor com si era vna panada entegra.

De rinxanellas ala veneciana.

Hauras formatge gras rallat vna bona almosta e pa rallat vn pa de vn diner/e salsa fina dos dines/e malla de çaffra/e vuyt ous/e tot aço sia be mesclat e pastat tot ensemps/e quant sia tot picat molt be pendras la ralladora del formatge e girarlas enuers e posaras li aquella pasta de sobre. E quant lo brou sera ben bullent e ben gras tu faras passar aquella pasta per los forats de la ralladora damunt la olla de manera q̃ lo quen passara vaja dins la olla/e quant tot sia passat leixau coure axi com a fideus o morterol e quant sie cuyt fes scudelles/empero que sien clares mesclades ab vn poch de brou per que no sien tant spesses com los fideus/empero que lo brou sia ben gras e fes compte que si es bon brou d̃ bou ben gras sera millor vianda del mon/e ab les quantitats que yo damunt te he dites ne faras prop de vuyt escudelles.

De lesques de formatge frechs.

Lo formatge frech pendras e tallaras lo a lesques tant gros-ses com lo dit/e hages pasta que sia ben leuada e de bella fa-rina/e si a clara pastada/e aps pren vns quats rouells de ous e mes claras los ab pasta e les lesques del formatge dejus e d sobre/e aps met los a fregir en vna paella ab mātega que sia bona e giraras ho molt/per que nos crem/empero si ho fas bullir ab greix/axicom a bunyols ja valdran molt mes/e quant sia cuyt met hi damūt sucre e menjau bo e calt que en altra manera no valres tot lo potatge.

De panada de carn o de peix.

La carn o lo peix pendras e donar li has vn bull/empero si es carn bulla mes que lo peix/e quāt sia ben bullit leuau dl foch e met ho en aygua freda/e apres fes la panada e met hi la carn o lo peix a troços menuts axicom los dits y encara menors e vagen en la panada/e apres vaja al forn/empero fes vn forat damūt en la cu-berta de manera que puga espirar sino sclataria en lo forn en la pa-nada met hi ensemps la salsa fina si es de peix carrega la ma en pe-bre/e si es de carn carrega la ma en salsa/e vn poch abans que sie ra de traure la del forn met hi per lo forat ous debatuts en vna scu della ab agresta/o verament such de toronges o vinagre blanch e bo/e apres torna la al forn per espay de vn Pater noster e vna aue Maria/e apres aporta la dauant ton Senyor bona y calda.

De panades de sucre fi.

Ameteles pendras vna liura e faras les blanques e netes/e pica les en exut sens metre y gens de aygua/ni brou de mane ra que tornen ben olioses que quant mes olioses son mes valen/e apres pendras vna liura e mija de sucre blanch ben poluorizat/e mesclau ales Ametles ensemps/e quant sia tot picat e ben mesclat si era massa dur ablaniras ho ab vna poca de aygua ros/e com sia vn poch ablanit salpicau ab vn poch de Gingebre ata coneguda/ empero que sie picat/e apres pēdras pasta que sie de farina e pasta la ab bons ous/e oli dolç que sia fi/e apres de aquesta pasta fer ne has algunes poques e vmpla les de la pasta de sucre e de les amet-les/e apres pendras oli que sia fi e met lo al foch en vna cassola. E quant bullira metras hi dintre del oli de aquelles panades e faras per manera que bullen alli tant que prenguen color de or/e quant

les leuaras del foch met hi damũt mel fusa/e apres sucre e canyella poluorizat damunt la mel e les panades.

Bona oruga.

HAjes vna liura dels pans de la oruga e picals be en vn morter/e quant sie ben picat met los dins en vn drap q̃ sie blanch e ligals alli/e quant seran ligats met aygua al foch ab vna cassa/e quant començara a bullir met hi la oruga axi ligada com estara/e com haura donat vn bull traulane met la entre dos talladors de manera quen hisca be la aygua e quant sera ben premut traula del drap e destempra la ab bon vinagre blãch e mel vuyt liures e fes la neta al foch esboromant la tostemps/e quãt sia neta met la sobre la oruga/e mescla be ab vn menador/e apres pren vn quart de canyella/e vn quart de çaffra/e tres quarts de gingebre tot ben picat. E lançaras ho damunt la oruga menant vnes quatre o cinch voltes/per que la salsa si puga encorporar e si era massa espessa aclareix la ab vn poch de vinagre blanch.

Bon formatge torrador.

QValseuulla forma de formatge que sia gras e torrador es bo axi com ara formatge de lombardia o de parma o de brefolins/o encara cascauall o formatge de arago pẽdras lo e rallar las be/e apres pren bon brou de carn que sia gras e met lo en vna cassola ensemps ab lo formatge/e vaja al foch tostẽps menãt ab vna menadora de fust/e apres pẽdras ꝑ cada escudella de brou vn rouell dõ ou bẽ debatut e met lo dins lo formatge tostẽps menãt ab vna cullera:e per lo semblãt met hi vn troç de sucre al coure/e quant fara vns fils com vna correja es cuyt e met hi damunt sucre poluorizat.

Bones toronges de xatiua.

FOrmatges frechs o matons pendras/e picaras los en vn morter ab ous ensemps/e apres hajes pasta e pasta aquells formatges ab los matons ensemps ab la pasta/e quant tot sia encorporat e pastat hages vna cassola que sia neta e met hi bona quãtitat de greix dolç de porch o oli dolç que sia fi/e quant la cassola bullira fes de la dita pasta pilons redonets e met los dins en la cassola de manera que la pilota vaja nadant per la cassola e si non vols fer

pilotes fes ne a manera de bunyols o aquelles gētileses que fer ne volras/e quant lo que sera dins la cassola haja color de or/trau ho de fora e met ni de altres/quāt tot sia fet metras ho en plats e ꝑ da- munt met hi mel sucre e canyella molta/empero nota vna cosa q̄ en los formatges e en los ous fes hi fondre vn poch de leuat e en la re- sta met hi farina/e com faras les pilotes vntaras te les mans ab vn poch de oli que sia fi/e apres vagen en la cassola/e com serā dins si cruixē senyal es que la pasta es massa molla e fa a fer mes dura ab farina. E vet aci cō se fan les toronges de xatiua e fetes que sien met hi mel fusa damunt e sucre e canyella tot picat.

De casquetes.

HAjas vna coca de biscuyt al forn que sia bē bescuytat/al pa- star met hi vn poch de oli per q̄ sia millor per rallar e picar/e com sera tot rallat picaras ho ben menut/e apres pendras fruytes altre tant com es lo bescuyt rallades e picades/ço es auellanes e a- metles torrades y encara algun pinyo picat e picau tot ensemps/e quāt sera ben picat mesclaras la farina ensemps ab lo biscuyt picat/ e com sia ben mesclat e picat pēdras salses fines e lo mes sia pebre e mesclaras ho fort e ferm ab la pasta de manera que se encorpore be la salsa ab la pasta/e apres prē mel e met la a bullir e cō esclatara lo bull esbromala be/e apres fes la bullir vn poch/empero no massa q̄ si fos massa bullida nos leixaria apres mējar la pasta tant tornaria dura de manera q̄ val mes poch cuyta que massa/e fet aço leuan del foch per q̄s refrede vn poch/e apres met hi la fruyta sobre la mel/e cō hi poras çofferir les mans maura la be sobre vna post o tallador/ empero maura la be fort com fas a la pasta e sobre cascuna casqueta poras ficar pinyons ans de clourela/e apres tu has de tenir abans de tot aço pasta que sia feta de molt bella farina bē maurada ab oli e bē dura la qual pastaras ab aygua que sia destēprada ab çaffra ꝑ que la dita pasta tinga color/empero no ni metes massa/e cō sera bē maurada pēdras ne troços e ab canya lisa e redona aprimaras la fort/e apres ab vn ganyiuet tallaras la a tires e qualse cada tir ser uira per vna casqueta e apres en cada tira metras hi pinyōs ficats entre la pasta de la fruyta com te he dit damunt/e fet aço cobriras la ab la cuberta de pasta/e apres ab vnes pinses pintaras les gētil ment de manera que estiguen ben pintades/e apres met les al for-

ço es com haurã tret lo pa del forn ꝑ que noy ha foch sino solament
la calor/e ab aquella calor es necessari ques coga e axi nos cremarã
mes ques coguẽ be/e quãt sien cuytes fes les mẽjar gentilmẽt e gal
lart per q̄ nos rõpen. E axi fan les casquetes e sin vols fer de reals
en loch de pasta de fruyta met hi pasta de Marçapa de amerles/o
veramẽt de pasta reyal e veuras vna manera de casquetes q̄ balda
mẽt ne poras donar al Rey tãt son singulars fetes d aqsta manera.

De flaons.

PEndras formatges frechs e matons que sien ben exuts/e pi
cals fort en vn morter ensemps ab altres tants ous y enca-
ra hi pots metre vn poch de Formatge gras que sia rallat/e picat
ensemps ab los formatges e matons ab vn poch de pols de menta
seca que noy diu mal/e apres met hi en lo morter vna poca daygua
ros/empera no massa sino ab mesura/e apres fes pasta que sia feta
de bella farina/e pastala ab oli que sia molt fi de manera que sia bẽ
maurada per que torn molt dura/e apres faras de la dita pasta tos
lochs pera metre los formatges/empero abans que los vmples fes
escalfar vn poch la pasta/empero que stiga testa/e apres vmpliras
los del dit potatge/e abãs que sien del tot plens pendras vnes fo-
ques o verament pinses/e fronziras los la vora/e apres vagen al
foch a coure y quant sien cuytes que hauran ja perduda la color da
mũt e seran acolorats vn poch lauors de calt en calt metras hi mel
fusa o verament axarop de sucre fi ab aygua ros/e quãt se hagen be
guda aquella mel o axarop metras y damunt sucre e canyella.

De torta destillada.

VNa gallina pendras e faras la bella axi cõ si la hauies a me-
tre a coure e talla la a troços/e aps capolaras la ab los ossos
e tot/e quant sia ben capolada mescla hi vn quart de onça de canyel
la e vn quart de onça de girofle/e vn quart de onça d sandils blãchs
mostalins e mes de vn got daygua dẽdiuia/e buglosa/e borratges.
E tot aço ben mesclat e capolat vaja en vn alembich de aram/o de
plom a destillar molt be/e sapies quen ha de exir vna aygua tãt cla-
ra com lum/e aquesta es vna cosa tãt cordial que tornaria vn home
de mort a vida. E aquesta torta no se acostuma de fer sino a home
que no pot en nenguna manera menjar.

De sopes ala lombarda.

Hauras brou de bona carn que sia ben gras/e en aquell met molt çaffra que sia ben groch e molt alt de color e que sia bo de sal lo dit brou/e apres pren lesques mūdades de la escorxa e torrades/e rases dela cremadura/e aquestes sopes escaldaras les ab lo dit brou/e com seran scaldades asetiaras les en vna cassola de ferro/ço es vn sostre de sopes/e vn sostre de formatge gras de parma ho de Arago/e axi vmpliras tota la cassola/e quant sera plena vaja al foch a bullir sobre bones brases/o veramēt al forn/e coga a poch a poch e mentre coura met hi ades ades de aquell brou axi gras e groch a cullerades dins en la cassola/e quant sera mes de mig cuyt cobriras la paella/o la cassola ab vna cubertora de ferro que sia carregada de foch damunt e coga axi vna ora mirant la a voltes p que no se exugue massa e que sien securrehudes del dit brou que sia ben gras. Empero quant lo Senyor les voldra menjar fes per manera que sien exutes. E apres fet aço faras escudelles e diries que es Arros al forn.

De salsa verda.

Lo joliuert pendras e fer las net deles cames/ço es que sia ben essullat e ben net/e apres met lo en vn morter pical be/y quāt sia ben picat pēdras vna molla de pa que sia torrada e remullada en vinagre blanch/e picau ensemps ab lo dit joliuert/e quant sia ben picat metras hi vn poch de pebre en lo morter/e quāt hi sera fes que s mescle be/e apres pren mel que sia regalada o fusa/e met la dins en lo morter menant sempre de vna manera per que la dita mel se encorpore en la salsa que es dins en lo morter/e si per ventura la salsa fos massa espessa a clarcir la ab vn poch de vinagre amerat perque no sia massa agre/e quant tot aço sia fet pendras vna o dos pedras de mar e met les al foch/e quant seran ben vermelles met les en lo morter de manera que se apaguen alli/e quant tot aço sia fet tasta la e guarda que sapia vn poch a pebre e agror dolça e a joliuert/e si nenguna cosa de aquestes y manca tēprala/e apres fes tos grasalets e met hi vn poch de pebre comunamēt se dona ab cabrit.

De mostalla.

Hages lo gra dela Mostalla e deneja la de la pols e dela terra
e de les pedres/e picala be en vn morter/e quāt sia picada pas-
sa la per vn cedas/e apres prē de aquella poluora ō la dita mostalla
e tornala dins en lo morter ensemps ab vna molla de pa remullada
ab brou de carn e picau tot ensemps/e quāt sia tot picat destēprau
ab vn poch de brou magre mes que sia bo de sal/e quāt sia destēprat
de bona manera que no sia massa clara pendras mel que sia bona e
bella e fusa al foch e met la dis enlo morter e menala be fins q̄ sia be
mesclada/e apres fes ne grasalers e comunament es per vedell.

De robiols ala catalana.

Let de Cabras pendras e let de ametles/e apres pēdras flor
de farina de forment e aygua ros e sucre rouells de ous/e tot
aço sia ben justat/e apres fes ne pasta de totes aq̄stes coses ni massa
dura ni massa blana sino de bona manera/e apres fes ne coquetes/
e apres pendras auellanes e pinyons e rouells de ous durs e pica-
ras ho tot plegat/e apres pendras ous cruus e destempraras los
ab les dites auellanes e pinyons/empero de bona manera que no
sia massa clara ni massa espessa sino de bon modo/e apres pendras
sucre e aygua ros fina e canyella e vn poch de gingebre e fes ne co-
quetes de tot aço mescla ho tot ab aquella pasta/e apres fregiras
aquelles coses que non hisca res deles casquetes/e apres pendras
vna cassola que sia de arame que sia estanyada/e apres pendras de
bona mantega e faras la fondre dins la cassola ab greix de Porch
frech/e com aquest oli sera calt met li les cosquetes e ab vna esbro-
madora leuaras les cosquetes del oli/e apres met les en vn plat/e
met hi dins aygua ros e mel/e com les voldras menjar posaras hi
damunt sucre e canyella.

De broscat ala catalana.

Ta pēdras vn poch de leuat e vna poca de flor de la farina de
gra/e apres pendras let de Cabres o let de ametles/e apres
tornaras a pastar aquella poca de farina ab lo leuat e bat lo molt
fort ab rouells de ous. Apres met hi vn poch de sucre e aygua ros
dins en la pasta/e tornaras a batre molt fort/e apres pendras mā-
tega o greix de porch fresch e fes ne oli/e apres esclafaras lo be e
vna cassola/e com sera calt met hi aquesta pasta de manera q̄s fas

axicom vna truyta de ous/e pendras vna canya e fara hi vna pũta e ficaras la en lo mig/e apres giraras aquella truyta ques dins en la cassola/e com ho trauras met hi damunt aygua ros y mel/y com lo senyor voldra mējar metras la en vn plat axicō si era vna truyta de ous e lançaras hi damunt sucre e canyella o sino prou mel. E vet aci com se fa lo broscat perfetament e dauall parlare en altra manera/e aquestes coses se mengen en lo mes de Noembre per q̃ lauors es temps de menjar lo porch frech.

De garbies ala Catalana.

TV pendres borratges e bledes e faras les netes e apres vagen a bullir ab aygua sal e com sien cuytes traules de aquella aygua ahon se son cuytes e met les entre dos talladors de manera quen hisca tota la aygua. E apres pendras de bon Formatge frech/e de totes especies bones e fines/e apres pren vn poch de flor de la farina de gra/e apres pren greix de porch fresch que no sie salat/pastaras aquesta farina ab lo greix del Porch/e ab vn poch de aygua tebia/e apres pendras les borratges e bledes e lo formatge e les especies/e tot plegat capolaras ho be/e apres pendras molts rouells de ous que sien ben durs / e tornaras ho a capolar tot plegat. E apres fes la pasta que sia ben prima e pren formatge fresch/e mesclaras lo ab aquelles altres coses capolades. E apres fes de aquella pasta vnes coquetes axi com la ma e met hi aço dins les coquetes e cobriles gentilment/e apres hauras vna cassola de aram estanyada/e apres escalfa el oli del porch fresch o mãtega e com sia calt met hi les coquetes damunt e aris couran/e apres met les en vn plat e met hi aygua ros en mel/e com voldras menjar met hi damunt sucre e canyella.

De menjar blanch de malalt.

LO menjar blanch de malalt se fa en aquesta manera. Primerament faras solsit de vna gallina/e apres met vna olla al foc e quant bullira met hi aquella polla dins/e aquest solsit se fa de aq̃sta manera. Pendras vna gallina e esclafaras li los ossos/e apres met vna olla al foch e deixala coure fins a tãt que bulla molt fort e q̃ may perda lo bull/e apres com coneixeras que hi haura dues escudelles de brou leuaras la del foch e apres pẽdras vnes poques d̃ ametl[es]

blanques e picales/e com lien picades passales ab aquell brou. E
apres pendras vna polla que sia morta de part de vespre leuau los
pits e met la en ast e com sera quasi mig cuyta trauras la del ast e pi/
cala y en esser picada passaras la per aquella let e passaras la espes
per que dels pits de la Polla no hagen de leuar res e met hi sucre
per mesura e vaja a coure sobre vnes poques de brases/e com torna
ra spes leixaras ho coure vn poch mes/e si hi volras fer alguna cosa
per ton Senyor si es malalt/pendras vnes poques de ametles tor
rades/e picales ab vn ferge de Gallina/e apres aximateix fes solsic
de gallina e posaras aquelles ametles que sien ben spesses/e apres
met sucre vna bona quantitat de canyella/e vn parell de clauells/e
vaja al foch a coure/e com sia cuyta met hi vn poch de agresta de
gallina que sia fus per que aquest li dara gran licor/e fes escudeles
e damunt sucre e canyella.

Cassola de malalt.

PEndras vna polla o vn pull que sia mort de part de vespre/
o de mati/e troçejaras lo axi com si lhauies a donar a ton sen
yor/e apres pren such de toronges e aygua ros que no sia massa fe.
lo such/e apres pendras vna cassola petita e met hi dins lo pol o la
polla ab bon greix de gallina/e ab aquell such damunt dit tambe/e
apres met la en lo forn/e com sera quasi cuyta pren vn parell de ous
frechs e debat los be ab such de toronges e aygua ros e metras lo
dins la cassola/e apres tornala al forn e deixal estar alli per espay de
vn Credo/apres porta la al malalt pera que menge.

Farciment de vna polla per malalt.

PEndras vna polla que sia morta de part de vespree/e apres
met la en orde e fet tot aço pēdras vnes poques de ametles
blanques/e vnes poques de panses/e greix de gallina/e vn troçet
de canyella sencera/e gra de clauells/e mesclaras ho tot e metras o
tot dins en la polla/e apres cus ho per que non hisca lo farciment/e
apres met la en ast a coure y enlardala ab greix dō galline. E vet aci
fet lo farciment de la volateria que serueix per a malalts.

Bona salsa gualantina.

HAuras pomes que siē agres/e tambe de les dolçes/e apre
fes let de Ametles de part de vespre. E apres pendras le.

pomes e para les de part de vespre/e talla les menut axicō vn dau. Empero les dites ametles sien axetades ab bon brou de carn e met les pomes a remullar ab la dita let de part de vespre aximateix pēdras especies ço es canyella e gingebre/segons la quantitat quen hauras menester e met o a remullar de vespre ab aygua ros/e apres al de mati pendras vna poca de farina de arros e faras la coure ab la let de les ametles/empero noy metes les pomes fins a tāt que sia mig cuyt e aximateix les species/e com la salsa se tornara espessa met hi del millor brou que tingues e deixal coure de tot/empero les especies sien ligades ab vn fil. E vet aci com se fa la salsa gualantina.

Bon Adobado.

PEndras pits de molto e faras los coure en olla e cō sian casi mig cuyts trau los de la olla e troçejaras los a troços cō los dos dits/e apres soffregiras los ab lart de carn salada/e quant sia fet pren mel e de totes especies e metras ho dins vna olleta/e apres pren pa dur rallat e lançal dins aquella mel e especies/empero que y haja mes canyella que no de nenguna altra especia/e apres pendras del brou millor de la olla/e met loy/e apres greix tant com sia menester segons la quantitat del pa e de la carn/e apres metras hi vna bona tassa de vinagre blanch per que aquesta salsa vol esser agredolç e aço faras bullir e mētre bullira met hi la carn ab vn poch de saffra per que aquesta salsa vol esser alta ď color/e apres fes escudelles de dit potatge/e damunt elles canyella/empero deus hi metre peres e codonys que sien tots tallats/empero que agen dat vn bull primer e met los en la carn.

De pebrada per saluatgina.

TRes poques de ametles pendras e pinyons e auellanes/e tot que sia torrat e picat be en vn morter/e cō sera picat pren vna molla de pa mullada ab vinagre de manera que no sia massa agre e picala per lo semblant/e apres passala e met la dins vna olla opinyata/e apres pendras vn tros de saluatgina/e pica la fort dins vn morter/e com sia picada lança la dins aquella salsa/e met hi pebre/empero cō passaras les ametles/e les altres coses passay molts ous durs solament los rouells tot aço vaja al foch a coure/e cō dara vn bull leuau del foch/e es cuyta e aquesta salsa vol esser fortera de

pebre/e aximateix la color e no si met altra cosa per que si hi met en aldre nos dira pebrada.

De bastarda camallina.

Tres poques de ametles torrades pendras e picales be ab vna torrada de pa ab los fetges de aquelles volateries que menjaran e tot aço sia ben picat/e apres passaras ab such de magrana agra ab brou ab molta canyella/e ab vn poch de les altres especies sino saffra / e com tot aço sia passat vaja al foch/e fes que aquest a salsa sia agra e dolsa/e com sera cuyta met hi prou greix e damunt sucre e canyella.

De brou de larder.

Tu pendras lo porch saluatge e tallar las a tallades axicom los dos dits/e pendras carn salada grassa e fes ne tallades primes/ e trauessa les per lo mig de aquelles tallades del Porch saluatge tantes com voldras/e vaja dins vna olla sobre bones brases a soffregir/e com sera quasi mig cuyta ab vna ceba tallada metras hi de totes especies sino saffra e canyella tot mesclat ab la ceb[a] e apres met hi vn poch de vi vermell e vinagre/e leixau coure be/E met hi de totes herbes capolades/e axis fa lo brou larder. E com volras fer alguna pessa de Porch bullida e ton Senyor voldra mẽjar brou larder fes ho de aquesta manera/com la pessa sera scaldada e ben neta dels pels met la pessa a coure dins laygua quant bullira/empero que sia la meytat vi e la meytat aygua/e per lo semblant hi pots metre de totes especies senceres per que do la sabor al brou e color/e aximateix met hi de totes herbes e sia bo de sal/e ð totes coses/e de aquesta manera se fa lo brou larder y es molt bo. Empero ani molts que y meten ceba e no y es mala.

De capironades de toferes.

Les toferes pendras e escalda les be ab aygua bullida/e apres daras vn bull ab aquella aygua mateixa/e apres para les de la primera escorxa/e apres talla les a tallades redones/e apres soffregiras les molt me ab bona carn salada grassa/e apres pren vnes poques de ametles e pinyons/e auellanes/e vna torrada de pa/e sia tot aço picat ab brou del mes gras/pasta las be espes/e com si[a] pastat met lo dins vna olla/e met hi de totes especies picades/e me[t]

hi vn poch de sucre/e vaja a coure/e cõ bullira metras hi les toferes per que acaben de coure ab aquesta salsa/e com les toferes serã cuy-tes fes escudelles e damũt cada vna met hi sucre e canyella/e vn poc de greix dela olla/e si les vols mẽjar fregides sense la salsa fes ho axi com les hauras soffregides met hi vn poc de pebre e vinagre. E axi se fa lo menjar de les toferes/empero tostemps valen mes quãt son rostides entre dues sendres/e remullades ab vinagre.

De precegat.

Pendras los pecchs/e par los has e tallaras los a talllades e fer los has bullir ab bõ brou gras/e cõ sien cuyts pendras vnes poqs de ametles blãques/e pica les/e cõ siẽ picades passa les ab aqll brou ben espes/e apres fes bullir aquesta salsa ab sucre/e ab vn poch de gingebre/e cõ sera bullida met hi prou greix dela olla/o del ast/e axi leixaras ho ben stouar vn poch/e apres fes escudelles e damũt cada vna met hi sucre. E aximateix pots fer la salsa dels co-donys de aquesta manera/empero los codonys volen esser passats ab les ametles/e no volen esser agres/e aximateix los precechs.

De sopes daurades.

Pendras pa talla e aps torrat ð bõa manera q̃ no sia cremat/ e aps pẽdras bon brou e faras lo bullir en vna olla apart ab tot son recapte y escumal be/e aps hauras formatge rallat p q̃ esti-ga prest/e cõ lo senyor volra mẽjar lauors pẽdras vns quãts rouells de ous/e destẽpraras los ab lo millor brou de bou/e met hi vn poch de gingebre/e aps pẽdras aqlles torrades e remulla les de aquell brou/e cõ sien acabades de remullar leua les de aqll brou e fes escu-delles de aquelles tallades e lança y damũt lo brou dels ous/e aps lançaras hi lo formatge. E vet aci com se fan les sopes daurades.

De busach de conills.

Pendras lo conill e escorxal e fes lo bel e net ðls pels e cõ sera net obral e met lo en ast e quãt sia cuyt tallaras lo a troços/e soffregiras lo vn poc/e aps hauras pa torrat e bẽ cremat e ametles torrades e pica les be e passa les ab lo such del conill/e met hi de to-tes especies comunes e fes q̃ aqsta salsa sia vn poch agreta / e fes la bullir e cõ sia bullida met y lo conill e leixaras lo acabar ð coure e si hi vols metre cebes tot esta a tõ plaer/empo fes les bullir pmer ab

los conills/e apres passa les cebes ab les altres coses e deixau acabar de coure. E vet aci com se fa lo busac de conills.

De ordiat per a malalt.

Hauras lordi e faras lo bullir de part de vespre segons la quantitat quen voldras fer/e apres pendras vna polla o poll/e esclafar li has los ossos/e apres fes bullir vna olla ab aygua que sia neta/empero ab mesura que quant li metras la polla o poll fes que solament lo cubra laygua/e si es polla per força hi hauras a metre mes aygua per que la polla es grossa e es menester que coga mes e fes que bulla tostemps e que no perda may lo bull e noy metras sal fins a la derreria que conegues que noy ha sino vna escudella de brou perque sera mes assaborit/e com tot aço sera fet apres que hages sopat pendras vnes poques de ametles e faras les belles e blanques/e picales ab vn poch del blanch dela polla en vn morter e destempraras les ab lo brou dela polla o del poll/e com o hauras passat met aquesta let dins vna olleta/e si hi voldras metre vn poch de amido ja ni pots metre ensemps ab la let/e apres pendras ordi e co coneixaras que sia cuyt pendras vn canyamas que no sia massa cla. e metras hi aquell ordi dins lo canyamas/e trauras ne la licor del ordi/e apres pendras aquella let que hauras feta e passar ho has per vn cedas de manera quey pas aquell poch de Amido/e apres tornaras o tot a passar el ordi y tot/e fes que sia vn poch claret per que ell se reposara en la nit e tornar sa spes/e aso vull dir yo ara que bulla de part de vespre ab sucre/e de mati com lo senyor lo volra pendre fes lo bullir vn poch e quant lo voldra pendre fes quel prenga vna hora dauant lo jorn/e apres fes quey dorma vn poch apres quel haja begut e fara li gran profit/e com li donaras la escudella met hi vn poch de sucre/e si noy vols metre lo amydo noy fa res.

De miraust de pomes.

Hauras peres deles mes tendras/e parar les has dela escorsa e apres tallaras les a quatre quarters e leua los lo cor/e apres faras los bullir ab brou de carn que sia assaborida de sal/e apres pendras ametles/e para les/e apres pica les en vn morter/e com sien picadas axetaras les ab aquell brou deles peres e si noy abasta aquest brou pendras del brou del molto/e passaras les be espesse.

per estamenya/e com sia passat met aquesta let dins vna olla/e apres pren vna poca de farina de arros e exetaras les ab aq̃lla let/e vaja al foch a coure ab bona quãtitat de sucre/e aximateix pendras vna poca de canyella sana/e ligaras la ab vn fill/e met la dins la olla. E apres vaja tot aço a coure/e com tornara spes e no tendras let per a metrey/met hi del millor brou e mes gras d̃la olla e deixau axi coure vna bona ora/e com coneixaras que la farina sera cuyta leua la del foch/e si per mala sort sapia al fuz/o a socarrim pẽdras vn poch de leuat que sia ben agre/e ligaras lo ab vn drap de li/e fes q̃ la olla bulla tostẽps/e met lo dintre per que bulla tot plegat/e sapies vna cosa que si la olla no bullia no sen aniria tant prest la sabor del fuz ni del socarrim/e axi ho pots fer de totes les salses e potatges/e apres com la salsa sera bella e feta met aquelles peres que son cuytes en lo brou/e met hi vn poch de aygua ros e fes escudelles e damunt met hi sucre fi. E aquesta salsa es bona per malalts.

Codonys bullits en olla.

PEndras vna Cassola o pinyata cuberta/e que en la cubertora hi haja molts forats petits/empero que la dita cassola o pinyata sia noua per que no prenga altra sabor la vianda/e met y los codonys dintre la pinyata/empero que sien nets e bels/e apres vmpliras la de amerles e vi cuyt per que torne a manera de vnguẽt aquest potatge/e ab aq̃sts codonys metras serts canõs de canyella e girofle/e mostada/e flor de macis/e grana paradisi/e ab tot aço metras la en les brases viues a petit foch fins al coll e bulla a plaer Empero que sia cuberta/e quant sia cuyt tallaras los honestamẽt/e leuaras ne lo cor e bons e tallats met los damunt vn plat e desobre sucre e canyella e girofle.

De joliuertada.

HAuras gran quantitat de joliuert e girofle e ben mesclat picaras lo fort ab vn poch de molla de pa blãch e passaras ho de manera quen fasses exir tot lo such ben espes e metras vn poch de berius e grã força de gingebre e de canyella/e picaras ho tot ensemps/e si hi vols metre sucre e tot es a ta voluntat e fes que sia ben spes e bẽ vert e fes que no bulla per que perdria la verdor/e apres met hi sucre sino met hi mel.

Such de magranes.

LEs magranes pendras e trauras ne los grans tot nets/e esclafaras los en vn morter de manera que nos rompen los grans/e colar los has ab vn drap de li net/e metras hi en lo such porapls e pinyons rostits/e pots hi metre vn poch de aygua ros/e de aquest such podras fer la camalina dolça/e si la vols fer agra met hi vi vermell e vinagre e de totes especies e canyella mes que de nen-guna altra especies e fes la bullir ans que la passes.

Oratonda daurada de frexura de cabrit.

LA frexura e lo cap del cabrit pendras e metras ho tot a bullir e pteix lo cap de manera que nos perden los seruells e quāt sera cuyt trauras ho de la olla e talla la frexura menut com si fossen vns daus e hages fege de porch fresch e lo cap q̄ es ja en dues parts soffregiras ho tot aq̄ll such e hages rouells de ous e flor de gīgebre e canyella e herbes sanes e capolaras ho tot ēsemps molt be/e ap̄s apta lo greix de la paella a vna part e metras hi tot aço a laltra part de la paella/e ades ades vntaras ho de aq̄sta materia ab dues plo-mes/e quant sia ben fregit trauras ho fora e lauors met hi la frexu-ra axi bona y capolada menut/e çoffregiras la/e si volies metre vna trentena de ous debatuts ab herbes sanes ja seria bo e metras ho tot dins la paella/e apres ab vna cullera remenals be e si hi vols sof-fregir cyurons totes bo/e ap̄s hages rouells de ous debatuts e vn poch de gingebre mesclat ab los ous e bē debatut en vna escudella/e apres met ho dins la paella sobre laltre viāde e remenau tot apres de manera ques mescle tot be/e quant sia cuyt trauras ho de la pa-ella e metras ho en vn bell plat/e damunt met hi sucre e canyella.

Salsa ques diu canyella de most.

PRen panses e rayms negres/e tota la molla de vn pa/e pen-dras los rayms segons la quātitat q̄ voldras fer salsa e met los en vna olla a bullir ab vin vermell dolç q̄ sia bo/e si e molt fort/e molt vermell/e tēpraras lo en la manera quet semblara e fes q̄ bulla fort fins a tāt q̄ les pāses e los rayms sien tornats tots brou/e apres passaras tot aço per estamenya e passat que sia metras o a bullir vn poch en vna petita olla per que se torn espes e haja color de or/e ap̄s hages sucre e canyella e fes que senta vn poch a la mostalla/e al gū

rosse e al gingebre e serueix per a volateria rostida o fregida.

Pastis en vn ast de vna Gallina rostida.

VNa bona gallina ben grassa pendras e leua li les ales e los peus e lo coll/empero fes que sia farcida tota de roells d' ous durs que sien bullits/e canyella e girofle ficats enlos rouells dels ous e panses e ametles blãques e netes e carn de vedell o de cabrit bullida e capolada menut/e menta/e joliuert aximateix e rouells de ous cruus e species fines e ensaffranades/e tot aço ben mesclat ab les panses e ametles farciras la Gallina de part de dins/e apres cosir las que non hisca res/e apres met la en last e fes la coure e com sia quasi cuyta hages apres vn gran plat e met hi vn poch de farina de arros ben fina e let de cabra e rouells de ous crus/e sucre/e canyella/e altres especies fines ensaffranades/e debat tot aço ensemps molt fort/e destempra la dita materia ab la let/ e sino tens let pren ayguaros e vn poch de brou dela olla e mesclaras ho tot/e apres ..ő vnes plomes de Gallines faras degotar la dita materia damũt la gallina e frega lan e vnta lan/empero guarda que no la destemprasses massa que no podria apres afferrar e vntaras la tantes vegades de aquesta materia de manera ques fara vna crosta tãt grossa damunt la gallina cõ vna crosta de pastis/e si vols metre herbes sanes ben pots fer e mena last de manera que la dita materia se retinga damunt la Gallina. E vet ja fet.

Treballa que es dita salsa blanca pera oques.

AMetles netes pẽdras e lo blanch de vn poll e vn gra de all per que solamẽt senta e vna molla de pa remullada ab brou e picau fort/e apres passaras ho tot per estamenya e hages rouells de ous durs que sien bullits e met hi gingebre e canyella e sucre e vn poch de agras solament que hi senta/e apres met les oques en last/e quant sien mig cuytes met hi vna cassola desota per a collir lo suc de les oques/e quãt hi sia tot met lo ab la dita materia dins vna olla e quant sia tornat espes fes ne escudelles/e quant aniran en taula met hi sucre e canyella damunt.

Broet larder de bona fayso.

Hages los pits o les lonzes e donals vn bull per que perdan la sanch/e apres fes ne troços tan grãs cõ lo dit polze/e fes lardonets de carn salada menuts cõ vna ploma e met a cada tros vn lardo de lonch. E apres pren la carn salada e fon la/e quant ne hages tret tot aquell oli çoffregiras ne la dita carn/e apres met la dins vna olla ab brou de vna altra olla/e apres hages vn poch de fetge de gallina e vn poch de carn de Molto e fes que bulla tot ensemps/e apres pren pa torrat e picaras ho tot plegat/e apres passaras ho tot per estamenya/e apres destẽpraras ho ab bon brou dela olla e ab agresta mesclada ab vinagre e ab especies menudes/e donali color de lebre/e vet aci vna salsa molt fina.

Potatge de bon modo.

Hages vna bona gallina grossa e fes la bullir solament que do vn bull e tallala a troços honestamẽt/e apres hages carn salada fusa e soffregiras la nes de modo q̃ no pda la blãcor/e ap̃s met hi bon brou e fes que bulla a plaer dins aquell brou/e apres hages rouells de ous durs e ametles blãques picades ab vna molla d̃ pa remullada ab brou e passaras lo tot ẽsemps/e apres fes la bullir en vna olla apart de manera que nos destrie e met hi vn poch d̃ agras mes o vinagre e species dolçes e quant sia quasi cuyta pren rouells de ous destẽprats ab aygua ros e mesclau tot ensemps. e vet ja fet.

Potatge ques diu jota.

Hages bledes e joliuert e mẽta e boratges e met ho tot a per bullir/e apres metras ho sobre vn tallador e capolau menut ab species/e apres quãt sia capolat passaras ho tot per estamenya e met ho dins vna olla/e fes que do vn bull de manera que no pda la verdor e nou cal cobrir fins ala hora del dinar e si al vespre no vols cuynar fes ho de aquella mateixa manera/empero met hi vn poch de carn salada de porch fresch e fregiras la p traure'n lo such e ab aq̃ll such soffregiras aquelles coses dites e ab brou dela olla a manera de espinachs/e apres fes escudelles e damunt cada vna metras hi vn tros de aquella carnsalada que hauras çoffregida.

Salsa del Emperador.

PEndras los fetges deles gallines/e rostiras los en brases/e
pren ametles torrades/e picades ab los fetges ensemps ab
vna poca de molla de pa e destēprar ho has tot ab brou de gallines
e quāt ho hages bē picat pēdras los rouells de desauuyt ous o vint
tots creuus e picats ab les dites ametles q̄ serā prop de vna punya
da e tres fetges de capōs o de gallines e picar ho has tot ensemps
en lo morter e passar ho has ꝑ vn cedas axicō a salsa de pago/e aps
en esser passat met ho abullir en vna pinyata q̄ sia bē neta a poc foch
remenāt tostēps ab vna cullera e metras hi copia de sucre e vn poch
de mostalla e vns cinchs o sis clauells molts e gingebre segons la
volūtat e faras q̄ sia vn poch agresta de such de torōges o de agras
o de magranes e que sentan vn poch a totes ses dites salses e al gin
gebre mes que mes e que sia espessa axicom a salsa de pago q̄ tenga
color burella/e fes escudelles e met hi sucre e canyella damunt.

¶ E vet aci la fi deles viandes del carnal.

¶ Comença lo tractat de aparellar les viandes del temps quaresmal.

PArlat hauem lo mes breu q̄
hauem pogut del art dela cuyna tāt com toca
en les viandes e menjars carnals ab tot q̄ in-
finides viandes son en dia de carn ques podē
fer de quaresma que quāt dich q̄ sien destēpra-
des les salses ab brou de carn e no en altra ma
nera/de tals salses o potatges pots creure q̄s
podē destēprar ab vn poch de sal e oli e aygua/empero ha de donar
vn bull e sapies que val tant com si fos brou de carn/empero tēprat
de sal/e quel oli sie molt fi. ¶ E vet aci en qual manera de infinides
viandes que son posades en dia de carn se podē fer en la quaresma/
e sapies que no es sino pratica dels homēs a mudar les viādes de
vna cosa en altra/e perço me par a mi hauer ne prou plat de aq̄sta
materia de qual sera cosa molt rahonable q̄ parlē algū tāt de aque-
stes viandes q̄ son per als dies quaresmals les quals seran axi con
tengudes en los capitols seguents. E primeramēt de aparellar pa
nade de lampresa de qualseuol manera de altre peix pera bullir o
pera rostir o pera cassola/e fes ho axi com yot dire.

De lampresa en graelles.

PRimerament la lampresa vol esser viua/e apres pendras la escaldar la has ab aygua calda e axi la faras bella e blanca/e apres pedras pa torrat molt fort que sia tot negre dela cremadura e traurasne aquella cremadura e pendras la lampresa e obriras la eses que la sanch nos perda sino que sia ben guardada/e leua li vn budell que te/per la boca trevessaras li vn ganyuet de manera q no li fassa nengun tall sino que la punxes/empero leuaras li lo fel per lo mig del cap y escolaras la be solament per que hisca la sanch e axi la esclolaras p los forats que te per lo semblat e guarda be la sanch/e apres vntaras la de aquella sanch que es sua mateixa/e apres pedras de les sues especies les quals son aquestes/pebre lonch/e garangal/e nous noscades/e tot aço sia be picat e mesclat ab aquella sanch/e apres tornar a vntar ne la lampresa e met li en la boca vna nou noscada e en cada forat que te met hi vn clauell/e apres pedras la panada e metras hi la lampresa axi com si fos vn sercoll de baril/empero dona li vn tall en mig de la esquena per que en altra manera per vetura rompria la panada/e apres fes que estiga getilmet dins de molt bona manera e ben vntada de la sua sanch mateixa e ab les especies/y tot cobriras la panada/e vaja al forn a coure/e apres pedras lo pa torrat ab vinagre e vi vermell e la sua sanch mateixa la q sera romasa e tot plegat mesclaras ho e passar ho has molt be a qsta salsa no vol esser molt agra sino sols vn poquet que perço si met lo vi e con la panada sera cuyta pendras aquella salsa e metras la dins lo pastis. E axi fa la salsa dela lampresa. Empero per a menjar la anes val freda que no calda e si es freda noy metes salsa/e sapies q no es bona a menjar fins al mes de Janer.

De salmo en pa.

UN salmo pendras e netejaras lo/e apres pendras les sues especies/ço es pebre lonch/e garangal/e gingebre/e tot aço sia ben picat ab sal de manera q noy haja massa species sino d bona manera/e apres fes les panades e pedras lo salmo e met lo dins la panada/e pendras les especies e lançar les has damunt lo salmo dauall y a totes parts/e aps cobre la panada e vaja al forn a coure e quat sia cuyta si vols menjar fret lo salmo fes vn forat a la panada de part de baix per que lo such ne hisca que metre que lo such es di

tre nos pot ben guardar. E deus saber vna cosa que lo salmo se vol menjar en lo mes de Octobre que comença a venir lo fret.

De cassola de salmo.

CApitol que tracta en quina manera se deu aparellar lo salmo en cassola. Primerament pendras lo salmo e faras lo bell e net/e apres pendras vna cassola e pēdras lo salmo e metras lo dintre ab les especies/ço es vn poch de garangal/e vn poch de pebre/e gingebre/e saffra/e tot aço sia ben picat e lançat damunt lo peix ab sal/e vn poch de agras/o de such de toronges/e vaja al foch damūt vnes bones brases/e apres pendras ametles blanques e panses e pinyons/e de totes herbes: So es moradux/e julivert/e menta/e com la cassola sera prop de mig cuyta met hi tot aço dins la cassola. E vet ja fet.

De truyta.

CApitol que tracta en quina manera se deu aparellar la truyta. Primerament la truyta vol esser escatada e si la vols mējar en panades met hi pebre e vn poch de gingebre e si les voldras mējar en altra manera com es hara rostida ho bullida faras bullir vna cassola ab aygua e met hi la truyta/e com sera quasi mig cuyta metras hi vn poch de sal per que haja bona sabor/e apres metras hi mija tassa de vinagre dins la cassola o dīs la olla per q̄ lo vinagre la tindra fort per q̄ nos treque e menja la ab pebre e ab vn poch de brou dela olla mateixa/e si la vols menjar rostida menjala ab such de torōges/e aygua e sal/e vn poch de oli/e de totes les bones herbes/e apres aparella ton plat dela truyta rostida e lançaras hi damunt tot aquest such. E sapies vna cosa q̄ lo millor boci es lo morro.

De barp en pa.

CApitol q̄ tracta en quina manera se aparella lo barp en pa. Primerament si vols menjar en panades pēdras especies ço es pebre/e gingebre/e sal/e tot aço sia ben picat. E apres fes les panades/e met hi lo barp/com sia net dins la panada ab les especies/e vaja al forn a coure/e si hi voldras metre vn poch de such de Toronges o de aygua ros ben pots fer/empero abans que vaja al forn met hi vn poch de oli. E vet ja fet.

De barp en cassola.

CApitol q̄ tracta en quina manera se deu aparellar lo barp en cassola. Primerament pedras lo barp e faras lo bell e net/e tallaras lo a troços redōs cō los dos dits/e apres pēdras les especies/so es pebre/e gingebre/e saffra/e sal/tot aso sia ben picat/e apꝰs met lo barp dins la cassola ab les especies e la sal/e vn poch de oli/e vaja al foch desobre bones brases/e apꝰs pendras aximateix pāses/e ametles/e vn poch de seliandre sech/e de totes les bones herbes/e tot aço vaja dins la cassola e coga fins a tāt que sia cuyt. E si tu volguesses menjar lo barp bullit hauries de pēdre vna olla ab aygua que bulla/e apres met hi lo barp dins en la olla/e apres fes hi lo seu salsero/so es vinagre e de totes especies e d totes les bones herbes e com lo barp sera cuyt aparellaras lo plat ab la vianda/e lançaras hi lo dit such damunt ab les dites herbes/e fes la de manera que sia vn poch agreta e acolorada de saffra. E vet ja fet.

De saboga en pa.

AQuest capitol tracta en quina manera se deu aparellar gentilment vna saboga. Primeramēt la saboga vol esser fresca e molt neta d la escata/e apres fes les panades/e pēdras les species de la saboga/ço es pebre/e vn poch de gingebre/e sal/e tot molt ben picat lançat damunt la saboga. E apres met la dins la panada ab oli/e vaja al forn a coure e si la voldras menjar freda hauras a traure lo such per que qualseuol panada de peix per menjar la freda es menester que sen leue lo such per que mentre que lo such sia dins la panada nos pot be guardar/e si la voldras mējar en altra manera/com ara digam bullida/o rostida/si be la saboga no vol esser en nenguna manera cuyta sino en pa/o rostida/per sc si la vols rostir no la scates sino obrir la/e apres met la en la graella/empero abans que metes la saboga al foch vntaras la gralla ab oli pque nos puga pēdre ab la graella/e axi vaja al foch/empero no li dons molt foch a la primaria mas gira la ades ades/e cada vegada que la giraras vntaras les graelles ab oli/e apres fes lo salsero ab such de toronges/e oli/e vn poch de aygua/e sal/e de totes les bones herbes capolades/e com lo Senyor voldra menjar aparella ton plat de la saboga rostida e lançaras hi damūt aquell salsero/e sapies vna cosa que en aquesta manera se aparella lo peix de aygua dolça.

De emperador en pa.

Capitol que tracta en quina manera se deu aparellar lo peix de aygua salada/axicom ara lo Emperador/o altra manera de peix. Primerament pendras lo emperador e faras lo bell e net tallaras lo a troços/e apres faras les panades del modo y dels manera que tu mateix voldras/e pēdras les especies/so es pebre lōch e gingebre e sal/tot mol be picat e lançar ho has damunt les tallades del emperador/e apres met le emperador dins les panades ab les sues species/e son recapte e vaja al forn a coure e com lo Senyor voldra menjar met hi vn poch de such de torōges/o agras mesclat ab aygua ros/empero abans que metes la panada al forn met hi vn poch de oli. E vet ja fet.

De emperador en cassola

Capitol en quina manera se deu aparellar la cassola del emperador. Primerament pendras lemperador e faras lo bell e net e troçejaras lo a troços com los dos dits redons e pendras les especies que sien totes mesclades ab bones herbes/ço es moradux jolivert/e menta/e vaja sobre les brases o al forn e com comensara a bullir met hi busquetes de ametles blanques e panses e deixaras ho coure tot ensemps e met hi vn poch de agras o such de toronges empero abās que la metes al forn met hi vn poch de oli. e vet ja fet.

De emperador en graelles.

Capitol en quina manera se deu aparellar lo Emperodor en graelles. Primerament pendras lemperador e tallaras lo axicom sil hauies de rostir e lena li la ventresca e vaja a rostir e vntaras lo ades ades ab oli/e apres fes li lo seu salsero/so es such de toronges/e pebre/e oli/e sal/e vn poch de aygua/e tot aso metras dins vna olla petita/e com lo Senyor voldra menjar pendras vn plat e met lo dintre e lansaras yaquell salsero damunt e ab aquestes herbes/so es jolivert/e menta/e moradux.

De estorio en pa.

Capitol en quina manera se deu aparellar lo Estorio en panades. Primerament pēdras lo estorio e faras lo bell e net/e apres trosejaras lo a trosos redons axicom los dos dits/e apres fes

les panades/e pendras les especies del estorio les quals son aq̃stes pebre lonch/e vn poch de gingebre/e sal/empero sia tot picat/e apꝰs lançaras ho damunt les tallades del estorio/e apres metras les dites peçes dins en les dites panades/e ab tot son recapte vagen al forn/e sil volies menjar calẽt met hi vn poch de such de toronja/e vn poch de pebre/empero abās que vaja al forn met hi vn poch de oli.

De estorio en cassola.

Capitol en quina manera se deu aparellar lestorio en cassola. Primeramẽt pendras lo estorio e faras lo bell e net e tallaras lo a troços axicom la ma/e apres pendras les especies/so es pebre/e gingebre/e vn poch de saffra/e apres pẽdras de totes herbes/So es joliuert/e mẽta/e vn poch de moradux/e vn poc de seliandre sech/e tot aso sia ben mesclat/e apres met lo estorjo dis la cassola ab les dites species e sal/e oli/e les herbes per lo semblant/e apres vagen al foch damunt vnes brases/empero la cassola sia ben cuberta o sino vaja al forn/empero met hi oli. E vet ja fet.

De estorio en graelles.

Es aquest vn capitol q̃ tracta de quina manera se deu aparellar lo estorio en graelles o bullit/e si lo vols bullir faras lo axi. Primerament pendras vna olla ab aygua e sal/e de totes herbes/So es joliuert/e menta/e moradux/e apres com tot aso bullira metras hi lo cap o la coha del estorio ho lo que voldras per que bulga. E apres met hi vn poch de oli/e com lo peix sera prop de cuyt leuaras ne la meyta de aquella aygua/e apres pẽdras de totes especies e vna bona tassa de vinagre e lāçaras ho tot dintre en lo dit estorio. Empero que noy haja molta aygua per que ab aquell such hauras de fer lo potatge per aquel plat/e lançaras hi damunt herbes capolades/e vn poch de gingebre picat/e si voldras menjar lo estorio rostir pendras la vẽtresca e vntaras la ades ades ab oli/e apres vaja al foch a rostir damũt vn poch de brases/e apres fes lo such ab such de toronges e ab oli/e pebre/e sal/e vna pots de aygua/e d̃ totes les herbes bones capolades/e com lo Senyor voldra menjar aparella lo ton plat ab ta vianda/e apres met hi aquest such ab les herbes y tot damunt lo peix. E vet ja fet.

De dentol en pa.

AQuest capitol tracta en quina manera se deu aparellar lo
dentol en panades. Primeramēt pēdras lo dentol e faras
lo bell e net/e apres troçejaras lo per lo mig/e apres fes les pana-
des e pendras les species/so es pebre/e sal/e gingebre/e vn parell
de troços de canyella sencera. E apres metras hi lo peix en la pana
da ab les especies e los trosos de la canyella tot ensemps e cubriras
la e vaja al forn abans que la dones a ton senyor per a menjar/aps
de esser cuyta pendras vn poch de such de Toronges e lo ferge del
mateix dentol/e cou lo en brases ab vna torrada de pa/e passa la ab
lo such de les toronges e met ho dins lo pastis/empero abans que
la cassola vaja al forn met hi vn poch de oli.

De dentol en cassola

AQuest capitol tracta en quina manera se deu aparellar lo
dentol en cassola. Primerament pendras lo dentol e faras
lo bell e net/e trosejaras lo a trosos tants grans cō la ma. E apres
pendras les species les quals son aquestes/saffra/e Pebre/e nous
noscades: e vna poca de sal. E tot aso fes que sia ben picat/e lansar
ho has damunt lo peix/e apres vaja dins la cassola ab tot son reca-
pte/e quant lo dit dentol sera mig cuyt metras hi de totes herbes/e
vn poch de suc de toronges e si hi voldras metre panses e ametles:
apres ben podras fer. Empero ab vn poch de oli per que aquestes
coses volen tostemps oli.

De dentol bullit.

CApitol en quina manera se deu aparellar lo dentol bullit. Pri-
merament tu pendras lo dentol e faras lo bell e net/e troseja-
ras lo a trosos e pendras lo cap e faras lo bullir ab aygua y sal/e ab
bones herbes. E apres pendras lo dentol e vaja a bullir e pendras
castanyes/e pomes/e ametles: e de la sua carn mateix vn bon tros:
e vna molla de pa. E tot aso molt ben picat e destemprat ab lo seu
brou mateix e passaras ho per estamenya: empero compassaras les
ametles e totes aquestes coses fes que y metes pa remullat ab such
de toronges o ab vinagre. E apres pendras de totes species sino
saffra e canyella: e apres faras bullir aq̃sta salsa e lāsaras aq̃ll brou
que esta en lo peix bullit: e cō la salsa bullira metras la dis en la olla:
e cō lo senyor voldra menjar aparella lo plat ab la viāda e lansaras

hi damunt de totes herbes capolades/e sino vols fer aquesta salsa pendras vinagre e de totes especies/e les herbes capolades e tot aço sia mesclat/com lo peix es cuyt solament en aygua/e sal e aparellaras ton plat e lāçaras hi aquell salsero damūt/e si vols saber vna cosa que totes vegades que faras peix gros bullir quey metes vna bona tassa de vinagre enlo bullir per que lo vinagre lo guarda que nos tacara. ¶ En aquesta manera se aparella los Enifos.

De palamida en pa.

CApitol enquina manera se deu aparellar la Palamida. Primeramēt pēdras la palamida/e escatar las e faras la bella e neta/e apres talla la a troços redons tants grās cō vns quatre dits e apres fes les panades e pendras les especies/so es pebre/e gingebre/e sal/e tot aso be picat/e si hi voldras metre saffra ben pots fer/ E apres lançaras aquestes especies damunt lo peix/apres fes que estiga molt gentilmēt dins la panada e vaja al forn a coure/e lo seu temps per amenjar la es de Març/empero com voldras trametre la panada al forn met hi vn poch de oli.

De palamida en cassola.

AQuest capitol tracta d̄ quina manera se deu aparellar la cassola de la palamida. Primerament pēdras la palamida/e es petita no la cal rompre/e si es grossa fes ne troços tants grās cō los tres dits/e apres pendras les especies/ço es pebre/e gingebre/e garangal/e saffra/e sal/e tot aço ben picat lançar ho has damunt les tallades de la Palamida/e apres met hi de totes herbes/ço es moradux/e joliuert/e menta damunt la cassola/e vaja al foch ab tot son recapte damunt bones brases/empero fes que estiga ben cuberta la cassola/o sino met la al forn/e apres met hi vn poch de agras/e such de toronges e oli. E vet ja fet.

De palamida en graelles.

LO present capitol que tracta enquina manera se deu aparellar la palamida en graelles. Primeramēt pēdras la palamida/e faras la bella e neta/e apres si ella es petita no la cal troçejar/ empero tostēps val mes lo peix gros que no lo petit/de manera q̄ si es grossa troseja la a troços redōs/e apres vaja enla graella mesa sia vntada ab oli/e posa la damūt vn poc d̄ brases e vntaras la ades

ades ab lo dit oli/e apres fes lo salsero ab herbes e ab vn poch d pe-
bre e ab such de toronge e sal e oli/e tot que sia ben mesclat/e com lo
senyor voldra menjar aparell lo plat ab la dita viãda e lansay aquell
salsero damũt/e si la vols menjar aq̃sta palamida en altra manera/
axicõ ara bullida/empero sertamẽt no val tãt bullida cõ en altra ma
nera/mes si per mala sort ton senyor la volia menjar bullida fes ho
axi/bulla ab aygua e sal e ab tot les species sino saffra/e totes les bo
nes herbes/e cõ lo peix sera cuyt e ton Senyor voldra menjar fes y
aquest salsero/pẽdras vinagre e de totes les especies e exetaras les
ab lo vinagre/e apres aparella ton plat e lançaras hi aquest salsero
damunt e si hi vols fer salsa ab ametles ben poras fer. E vet ja fet.

De congre fresch en pa.

AQuest capitol tracta en quina manera se deu aparellar lo cõ
gre fresch en panades. Primerament lo congre vol esser es-
caldat y tallat ab vn ganyuet qer q̃ ha ni molts q̃ escorxen e val mes
escaldarlo que no escorxar lo/e apres fes lo bell e net e met hi aq̃stes
especies/ço es pebre mes que de la resta e vn poch de gingebre/e sal/
e tot aço sia ben picat/e apres pendras lo congre e troçejar las per
que no rõpa la panada per q̃ ha ni algũs q̃ son grãs e altres petits
de manera q̃ segons lo cõgre has de fer la panada e met lo y dintre
axi com si era vn sercol de barril e lançaras hi aquelles especies/e sal
damunt/e apres cobre la e vaja al forn a coure ab oli.

De congre en cassola.

CApitol q̃ tracta en quina manera se deu aparellar la cassola
del cõgre. Primeramẽt pendras vna cassola q̃ sia neta/e aps
pẽdras lo cõgre fresch e troçejaras lo/y axicõ conexaras q̃ estiga be
e met lo dis la cassola ab totes les especies q̃ siẽ totes mescladas ab
sal/e aps lãçaras la damũt lo peix ab totes les herbes capolade e ab
vn poch de oli/e ametles e pinyõs/e vaja al foch a coure. E vet ja fet.

De congre bullit.

CApitol que tracta en quina manera se deu aparellar lo cõgre
bullit. Primerament pẽdras lo congre/e si es petit no es bo
sino per a rostir/e si es bẽ gros pots ne fer vn plat de bullit/e axi pẽ-
dras lo congre/e faras lo net/e bell empero quel escaldes ab aygua
bullida/e aps troçejaras lo a troços grossets/e apres met vna olla

gran al foch ab aygua/e com la olla bullira met hi lo cõgre dintre/e apres met hi prou sal per que donara sabor al peix/e sapies vna cosa que cada vegada que bulliras peix gros met hi prou sal e vna bona tassa de vinagre per que lo vinagre fara tostemps tenir lo peix dur dins lo brou/y encara per sabor/e com lo congre sera cuyt fes hi la salsa del congre bullir. Primeramẽt pendras ametles no parades a pica les en morter ab vnes poques de auellanes e ab vna molla d pa/e tot aço sia be picat e destemprat ab vinagre blanch/e ab brou/e apres passaras o tot per estamenya ben espes/empero aqsta salsa vol esser agreta/e apres met hi de totes especies/e de totes herbes capolades/e com lo Senyor voldra menjar faras bullir la salsa ab tot aço/e apres lançaras aquell brou que es ab lo congre/e metras hi la salsa damunt lo peix bullit. E vet ja fet.

De congre en graelles.

AQuest capitol tracta en quina manera se deu aparellar lo congre en graelles. Primerament si lo cõgre es petit el voldras rostir en last nol cal troçejar sino passant lan p lo mig/e fahẽt axi com es acostumat de fer/e apres pendras vna canya/e escardaras la per lo mig/e fes que lo vn tros sie dela vna part e laltre tros delaltra e liga la ab vn fil de manera que no puga caure/e vntar las ab oli ades ades/e sil feyas en graella tallaras lo dela mida deles graelles de lonch/ e coga axi son plaer/e apres fes lo salsero ab such de toronges/e ab pebre e sal e oli/e de totes les bones herbes/e tot aço sia mes dins vna olleta petita/e com lo Senyor voldra menjar aparella lo plat/e damunt met hi aqqesta salsa.

De morena en pa.

AQuest capitol tracta en quina manera se deu aparellar la morena en panades. Primeramẽt la morena si ella es viua guarda que not morda/e bat la be mentre que sia viua per que les espines totes li deuallaran ala coha/e apres escalda la axicõ al congre ni mes ni manco/e apres renta la be ab aygua freda/e apres talla la a troços/e apres hauras les especies/so es gingebre/e vn poch de garangal/e sal/e tot aço sia be picat e lansat damunt la morena tallada/e fes les panades/e met y lo peix dins/e met hi vn poch de oli/e apres cobre la/e vaja al forn a coure e en esser cuyta met hi vn poch de such de toronges.

De morena en cassola.

Lo present capitol tracta en quina manera se deu aparellar la morena/e cassola. Primeramēt pēdras la morena/e adobar las/axicom al cōgre e talla la a troços e leuen la coha per q̄ les espines tostēps deuallē ala coha/e apres hauras les species que y son menester/e totes les bones herbes capolades/e sal/e ametles e pāses e pinyōs/e tot aso vaja dins la cassola ab vn poc d̄ oli/empero les ametles fes que siē escaldades e vaja al forn a courre, e vet ja fet.

De morena en graelles.

Es aquest vn capitol q̄ tracta en quina manera se deu aparellar la morena en graelles. Primeramēt pēdras la morena y escaldaras la axicō al cōgre/e si la morena es viua bat la fort ꝑ q̄ totes les espines deuallaran ala coha e si vols enganar a tō cōpanyo donali a menjar la coha/e apres leua li lo cap e apres troçejaras la a troços tants grās cō vn palm/e apres vntaras les graelles ab oli e met la morena a rostir e vntaras la ades ades ab oli/empero ani molts q̄ la vntē ab all e oli mes cascu segōs lo apetit de son senyor y dell mateix per q̄ hi ha molts senyors q̄ no mējan all e oli e ani de altres quē mengē de manera q̄ cascu fa sa volūtat/empero no resta q̄ en lo present libre nos parle de totes les maneres q̄s puguē pensar e tornāt a nostre preposit fes lo salsero ques acostumat de fer a la viā da rostida/so es such de torōges/e gingebre/e oli e vn poch d̄ aygua e tot aso metras dins vna olleta petita ab sal/e ab totes les bones herbes capolades/e cō ton senyor voldra menjar aparella ton plat e lansaras aquell salsero damunt ho lall e oli. E vet ja fet.

De tonyina en pa.

Capitol q̄ tracta en q̄na manera se deu aparellar la tonyina en panades. Primeramēt la tonyina vol esser fresca/e aps talla la a trosos redons cō los tres dits/e apres fes la neta e bella e hauras les especies/so es pebre/e sal/e gīgebre/e vn poch de saffra/e tot aso sia ben picat/e apres lansau damūt les tallades de la tonyina/e aps fes les panades e met hi la tonyina dins ab vn poch de oli e cobrela e vaja al forn/e si la vols mējar freda trau ne lo such/ꝑ q̄ cada vegada que faras panades/e ton senyor les voldra menjar axi fredes es necessari que cada vegada ne leues lo such per que mentre

que lo such hi es nos poden tenir guayre e la tonyina comunament se menja de aquesta manera.

Bona tonyina en cassola.

AQuest capitol tracta enquina manera se deu aparellar la tonyina en cassola. Primeramēt pēdras la tonyia e si la vols p ton senyor pendras los vlls dela tonyina e metras los dins vna cassola e aximateix pendras la ventresca e panses e ametles e pinyons e vaja tot ēsemps ab los vlls dītre la cassola ab vn poch de oli e such de toronges/e apres pendras de totes especies e de totes herbes/ço es joliuert e mēta e moradux/e tot aço sia ben capolat e vaja dins en la cassola ab les dites especies/empero les dites ametles sien escaldades e vaja al forn a coure/e la salsa real se fa ab all e oli.

Bona tonyina bullida.

AQuest capitol tracta enquina manera se deu aparellar la tonyina bullida. Primeramēt pēdras lo cap e la coha dela tonyina q̄ es ppriament p a bullir o sino met hi daquell loch q̄ tu voldras/e aps met vna olla grā al foch ab aygua e molta sal/e cō la olla bullira metras hi la tonyina/e cō sera cuyta lāçaras hi vna bōa tassa de vinagre en la olla p q̄ la sostēdra que nos rōpra dins en lo brou/e apres fes la salsa de aq̄sta māera. Primeramēt pēdras vnes poques de ametles no parades/e aps picales ab vna molla d pa e aps hauges los fetges dela tonyina o sino vn bō tros de ella mateixa e destēprala ab vinagre blāch/e passala p estamenya bē espessa/e aps hauras de totes les especies/e son aq̄stes/pebre/e gīgebre/e vn poch de saffra/e tot aço fes que sia molt ben picat e destēprat ab bō vinagre blāch/e apres vaja dins la salsa/e aquesta manera de salsa vol esser feta ab vinagre e no massa sino bona manera. E cō lo teu Senyor voldra menjar lauors faras bullir aquesta salsa molt prestament/e apres aparellaras lo plat ab la vianda e lançaras hi la salsa gentilment damunt/empero que les herbes sien ja dins en la salsa com la voldras bullir. E vet aci acabat tot ton potatge.

Bona tonyina en graelles.

AQuest capitol que tracta enquina manera se deu aparellar la tonyina en graelles. Primeramēt pēdras la vētresca/e estras la bella e neta e vntaras la ab oli/e aps vntaras ne les graelles

e vaja lauors la ventresca dela tonyina a rostir damũt vnes poques de brases e vntaras les ades ades ab lo dit oli/e apres fes hi lo salsero ab aygua e sal a oli/e such de toronges/e pebre/e de totes les bones herbes capolades/e com lo Senyor voldra menjar aparella lo plat dela vianda e lançay aquell salsero damunt la vẽtresca rostida/e si hi voldras fer altra salsa tot esta a ton plaer.

Bona lissa en pa.

CApitol que tracta en quina manera se deu aparellar la lissa en panades. Primerament pendras la lissa e faras la bella e neta de totes les escates que tendra/e apres hauras les especies ço es pebre e sal e vn poch de gingebre e tot aço sia be picat/e apres lançat damunt la lissa/e apres fes les coques del modo dela lissa/o axicom tu voldras y en esser fetes les panades metras hi la lissa ab les especies/y tot le restãt de son recapte/e aps cobre gẽtilmẽt la panada e damũt ella fes vn forat a manera de vn espirall dalt en la cuberta/e p aqll metras el oli dintre e vaja al forn a coure. E vet ja fet.

Bona lissa en cassola.

CApitol que tracta en quina manera se deu aparellar la cassola dela lissa. Primerament pendras la lissa/e faras la bella e neta/e apres pendras vna cassola e vn poch de oli e de totes especies comunes/e de totes les bones herbes capolades/e apres vaja tot aso dedins vna cassola ab la lissa/e si la lissa es massa grossa troceja la atrosos. E si la vols menjar ab arros/sapies que es molt fina/e aximateix ab les especies/e si la menges ab arros met hi mija cullerada de mantega.

De lissa en graelles.

LO present capitol tracta en quina manera se deu aparellar la lissa en graelles. Primerament pendras la lissa/e faras la bella e neta/e aps vntaras la ab oli/e aximateix vntar nas les graelles/e vaja al foch damunt vnes poques de brases/e vnta la ades ades ab lo dit oli/e apres fes hi lo salsero de such de toronges e oli/e sal/e aygua/e de totes herbes. E tot aso plegat met ho dins vna ollera/e com lo Senyor voldra menjar o la Senyora/o lo coch/o lo reboster/o la enamorada del coch aparella ton plat/e lãçay aquell salsero damunt.

De lissa bullida.

FOrma y manera de aparellar la lissa bullida. Primerament pendras la lissa/e faras la bella e neta/e fes la bullir en vna cassola ab aygua/e sal. E apres met hi la lissa e fes la bullir/e lançaras hi vn poch de oli. E quant sera cuyta fes hi la salsa ab vn poch de ametles/e vna molla de pa/e tot aso sia ben picat e passaras ho ab vinagre/e ab lo brou seu mateix. E apres met hi de totes species comunes/e de totes les herbes/e tot aso faras bullir be. E apres lançaras ho damunt la Lissa ho fes lo salsero ab vinagre/e ab especies comunes/y ab herbes capolades/e metras tot aso dins vna ollera. E quant lo Senyor voldra menjar aparella ton plat/e lançay aquell salsero damunt/mes per mi vos dich que mes ame la lissa en pa.o en cassola/o en graelles que no en altra manera/e no crech que nengu gose dir lo contrari.

De escorseno en cassola.

FOrma y manera de parellar lescorseno en cassola. Primerament veuras que aquest peix no es bo sino en cassola o bullit e si voldras rostir pendras lescorseno/e faras lo bell e net e tallaras lo a troços si es molt gros/e pendras de totes herbes/e capolaras les be/e met ho tot dins la cassola ab vn poch de oli que sia fi/e vaja al forn/e apres met hi de bones panses e ametles e castanyes/e tot ensemps vaja dins en la cassola si hi vols metre alguna agroz be ni pots metre. E vet ja fet.

Bon escorseno bullit.

DEl modo y manera que se deu aparellar Lescorseno bullit. Primerament pēdras Lescorseno e escaldaras lo/e apres metras vna olla al foch ab aygua e sal. E com la olla bullira met lo peix a bullir/e si hi vols fer salsa jau pots fer aricō a la Lissa e sapies vna cosa que totes les salses que son de peix fresch no volen esser dolces sino agretes per que lo peix ja es de natura dols/empero pera peix fregit es bo fer cada vegada la salsa agra e dolça mes pera peix bullit no es bona la dolçor/e apres fes lo salsero ab vinagre e de totes les especies comunes/e tot aso sia aparellat ab vna ollera e com lo Senyor voldra menjar aparella ton plat e lançay aquell salsero damunt la salsa. E vet ja fet.

Bones sardines en cassola.

AQuest capitol tracta en quina manera se tenen de aparellar les sardines en cassola. Primerament pēdras aquelles sardines/emperō les mes grosses e rentaras les ab moltes aygues/e apres pendras pebre e vn poch de gingebre/e saffra/e tot aso sia bē picat/e apres pendras Panses e ametles e pinyons/e de totes les bones herbes/so es joliuert/e menta/e apres pēdras les sardines/e les especies e tot mesclat ab les herbes e ametles panses pinyons e tot plegat vaja dins la cassola ab bona quantitat de oli / e vaja al foch damūt vnes bones brases o sino al forn mes millors son al foch sobre les brases per que com son al forn cohē dalt/e de baix e per tot. E les sardines per fer les en aquesta manera no volen consentir la calor del forn sino les brases/empero que sien poques per que coguen a son plaer e si les voldras menjar en altra manera axi cō ara digam fregides volēse menjar ab pebre e ab vn poch de vinagre/o sino o oronja/e si les voldras menjar rostides se volē menjar ab such de torōges e oli e sal e vna poca de aygua e pebre e de totes les herbes sino malgilana que vol dir en catala moradux. E es fet.

Bons bisols en cassola.

ES aquest vn capitol que tracta en quina manera se han de aparellar los bisols en cassola. Primerament pendras los bisols e obriras los faras los bells e nets. E apres pendras de totes les especies comunes/e de totes les herbes sino moraduix/e apres per lo semblant pendras panses e ametles e pinyons e auellanes torrades. E tot aço vaja plegat ab les altres coses dins en la cassola ab vn raig de oli. E com los bisols seran mes de mig cuyts pendras vnes poques de auellanes e Panses nouelles/e munda les del gra. E apres picau tot ensems e vaja dins la cassola. E vet aci la manera y lo modo del aparell dels bissols en cassola/e si en altra manera volguesses menjar axi com ara digam rostits no cal sino quels faces coure/ o aparellar de la mateixa manera ques aparellan les sardines/e si desta manera ho fas no pots errar per nenguna via.

De bones bogues.

CApitol q̃ tracta en quina manera se deuen aparellar les bogues en cassola. Primeramẽt pendras les bogues y escataras les e faras les belles e netes/e apres hauras de totes les especies comunes/e de totes les herbes bones capolades/e apres pendras panses e ametles e tallades de datils si ni ha/e apres tot aço sia tot plegat mes en la cassola e vn raig de oli/e cõ sera prop d̃ mig cuyt pendras vnes poques de castanyes/e altre tant de nous e vna molla de pa e picau tot molt be e passaras ho ab vn poch d̃ vinagre e aygua/e apres met ho dins la cassola. E cõ lo Senyor voldra menjar aparella ton plat ab la vianda/e lança li damũt la salsa ab totes aquelles que y estauen/e si u volies menjar en altra manera axicom ara digam/bullides e rostides/e tambe fregides/menjen se ab vinagre pebre/empero aquest peix mes val en cassola per hauer ne plaer en lo menjar que no en altra manera.

De sayto en cassola.

AQuest capitol que aci es contengut tracta en quina forma y manera se deu aparellar lo sayto en cassola. Primerament has de saber que lo sayto ala continua es amarch/e per so consent la raho y mana que li sia leuat lo cap ab les tripes y tot ensemps/e apres rentaras lo molt be de manera que reste molt net/e apres pendras de totes especies comunes e per lo semblant hi has de metre panses/e apres ametles/e pinyons/empero es necessari que les ametles sien escaldades e blanques/e apres mescla les ab les pãses/e ametles/e pinyons/e ab totes les bones herbes/e ab lo Peix/e vaja tot mesclat en la cassola ab vn raig d̃ oli/e aquestes cassoles son millor de coure en la cuyna que no al forn/e majorment se volen mẽjar en lo mes de Abril.

Bon lop en pa.

CApitol que tracta en quina manera se deu aparellar lo lop en panada. Primerament pedras lo lop e faras lo bell e net/e e apres troçejaras lo a troços de manera que pugues fer les panades/e pẽdras les especies/so es pebre lõch/e gingebre/e sal/tot aso sia ben picat e lançat sobre los trosos del peix/e ap̃s acaba tes panades e cobri les e vaja al forn ab vn raig de oli. Aquest peix es bo en lo mes de Juny e Juliol y encara en Agost/e axicom ja tinch dit sil

vols menjar en cassola tallal aximateix a troços/e pren vna cassola/ e apres pēdras especies comunes/e de totes les herbes capolades e sal/e tot aço vaja ab lo peix dins la cassola ab vn raig de oli/e vaja al forn a coure/e si lo vols menjar en altra manera/ço es en graelles troçejaras lo ꝑ lo mig de manera que sia especejat dalt abaix/e axi vntal ab oli/e aximateix les graelles/e vaja de sobre bones brases/e apres fes li lo salsero ab such de toronges e pebre e oli/e vn poch de aygua/e ō totes les bones herbes ben capolades/e com sera cuyta la cassola lançaras hi aço damunt.

Bon escabeix.

PEndras vna molla de Pa torrat e remullada ab Vinagre blanch. E apres pren ametles que sien belles e blanques/e auellanes torrades/e pinyons/e picaras ho tot ensemps fins a tāt que sia molt be picat/e quant sia picat destemprar ho has ab brou de peix/e apres pendres vnes poques de panses e mundar les has del gra e pica les/e passa les altres coses/e apres met ho a bullir/e met hi en la olla de totes salses fines e saffra/per que aquesta salsa vol esser molt alta de color e dolça de sabor e negre/empero la dolçor vol esser de mel/e quant sera ben espes leuau del foch. E apres pren lo peix gentilment e que sia fret e met lo en vn plat/e apres lança li lo escabeix damunt/empero aquesta salsa se vol menjar ab pagell o ab dentol abans que ab altre peix/e com lo couras lançay lo escabeix/e quant sera fret metras hi damunt vna quantitat de canyella picada/e apres fica li de pontes vns quants pinyons entorn del plat/e joliuert capolat. E aquesta salsa se dona comunamēt freda/empero calda no es mala.

Potatge de calamars e de sipies.

FOrma e manera de cō se deu aparellar lo calamar e la sipia. Primerament volen esser molt rentats e ben nets/e apres soffregiras los mes no de tot/e com siē quasi mig cuyts trau los de la paella e met los dins vna olla/e apres met hi ametles blanques/e panses/e pinyons/e apres prē vnes poques de ametles torrades/e pica les e passa les ab vn poch de vinagre/e ab vn poch del brou del peix si ni ha sino met hi vn poch de aygua per que no sia massa fort/e com les panses e les ametlas sien vn poch fregides ab los ca

lamars o ab les sipies pren los e acaba los de soffregir/empero hã se de troçejar/e apres fet aço fes ne escudelles. E es fet.

De polp.

CApitol que tracta en quina manera se deu aparellar lo polp Primerament bat lo fort per que aquest peix es molt dur/e perço vol esser molt batut/e apres pren lo polp e rental/e apres vaja dins la olla a coure ab vna ceba e ab vn poch de oli/e guarda que noy metes sal per que aquest peix es de natura ja prou salat/ni aygua tan poch per que ell mateix ne fara prou e aquella aygua tornara com vn brou roig/e si hi vols metre vnes poques de especies no faras mal/empero tapa la olla molt be que non hisca lo fum/e axi se aparella lo polp/empero leua li vn budel que te al cap/e com lo metras a coure met hi vna poca de aygua. E menges aquest negoci ab salsa verda. E es fet.

De varrals en cassola.

CApitol que tracta en quina manera se deu aparellar la cassola dels varrals. Primeramẽt pẽdras los varrals e faras los bells e nets/e apres pendras de totes herbes capolades e vaja tot aço dins la cassola ab los varrals e vaja a coure ab vn raig ḋ oli e damunt bones brases/e aq̃stes coses volen tostemps pãses e ametles/e pinyons/e podras ho caure en casa e met hi vn poch de aygua.

De tellines en cassola.

AQuest capitol tracta en quina manera se deu aparellar la cassola de les tellines. Primerament pendras les tellines e met les dins vna cassola ab aygua freda e deixaras les axi vna bõa estona per q̃ axi se obriran e exir na la terra q̃ tenẽ dins lo cos/e apˢ remena les molt be e met les dins vna olleta e vajen damũt vnes poques de brases/e apˢ met hi vn diner de salses comunes dis e leixa les coure a poch a poch e guarda que noy metes sal/e dexau coure/empero met hi vn poch de oli/tambe ḋ totes les herbes capolades E si voldras menjar les tellines ab let de ametles soffregir les has vn poch ab les dites herbes/e apres faras bullir aqueste let e met la dins les tellines que sien soffregides ab pebre.

De palaya fregida.

AQuest capitol tracta en quina manera se deu aparellar la palaya fregida. Primeramēt pēdras la palaya e escataras la be/e apres obriras la per la esquena/e apres com la voldras fregir met hi vn poch de sal e escalfaras lo oli/e quant sia calent met hi la palaya dins/e axi com ella se estrenyera tu prestament giraras la de laltra part e carrega la ma damunt ella per que nos torn a estrenyer/e com sera ben fregida se vol menjar ab pebre e limons tallats e apres pendras del seu oli e altre tant vinagre e met ho damunt la palaya e damunt les altres coses. E sapies vna cosa que la palaya es peix real y es molt bon per a menjar freda com calenta.

De lampugues fregides.

CApitol qui tracta en quina manera se deuen aparellar les lāpugues fregides. Primeramēt pendras la lampuga e escataras la e obri la erēta/e aps fregiras la ab oli e aximateix pendras vn poch del seu oli/e vn poch de vinagre y escalfaras las be/e aps lāça lay damūt e axi fa la lāpuga fregida/e sapies vna cosa q̄ la palaya e la lampuga no son bones sino fregides/e vet ton capitol acabat.

De congre sech.

LO present capitol tracta de quina manera se deu aparellar lo congre sech. Primerament pendras lo congre q̄ sia molt bo e molt blanch/e apres tallaras lo a troços tans grans com vna ma e tot aço faras de part de vespre. So es lo vespre abans quen voldras coure. E apres rentaras lo dues o tres vegades ab bona aygua calenta de bona manera/e apres de tot aço ligal ab vn fil e met lo en remull ab aygua freda que sia neta que ab aquella aygua mateixa fara a coure/e quant vendra al sendema de mati met ho a coure ab vna olla neta e met hi en la olla vn bon raig de oli que sia fi e vna ceba tallada ab vn freixet de joliuert/e vns quants caps de alls nets de la primera escorxa/e apres pendras vnes poques de ametles/e altre tant de auellanes/e altretāt de nous/empero sia tot torrat/e apres picau tot plegat en vn morter ensemps ab vna molla de pa torrat e remullat en lo brou del dit congre/e vn troç del mateix congre/e lo joliuert/e la ceba/e los alls/e tot aço sia mesclat e picat tot ensemps e destemprat ab lo brou del congre/e apres passar ho has per vn cedas moli/e quant sera passat metras hi mija onça

de salsa comuna/e apres met ho a coure al foch e mena tostemps ab vna mà la dita viāda sans may reposar/e quant sera cuyt e voldras fer escudelles faras les sopes bē primes e estouar les has ab lo brou e apres leuen aquell brou e met hi la salsa damūt e les dites sopes/e apres met les en taula e lo congre tābe mes sia dins vn plat apart. E ha ni molts aquels donen tant prest cō es cuyt/e altres q̄y lancē la salsa damunt/empero mes val axi com yo te he dit. E vet ja fet.

De merluça.

AQuest capitol tracta en quina manera se deu aparellar La merluça. Primerament pendras la merluça dela mes dura e blanca que pugues que aquella es bona/e metras la de part de vespres remullar e si sera ja remullada no lat cal a tu remullar/e apres prē la e escata la e com sia neta fes ne tallades axi com vna mà e apres met la a bullir ab aygua freda/e cō sia cuyta leua la de aq̄lla aygua ahō se es cuyta e soffregiras la vn poch per que la merlusa es de tal condicio que quant mes la fregiras mes tornara dura/e ap̄s pendras vnes poques de ametles e torra les bē/e apres pica les be en vn morter/e quant sien picades passa les ab vna molla de pa remullada ab vinagre. Per que aquesta salsa vol esser agra e dolsa/e com ho hauras passat met hi vnes poques de totes les especies fines sino saffra e met hi vna poca de quantitat de canyella/e tot aso vaja dins la salsa ab sucre o mel segons la quantitat dela salsa axi hi metras lo sucre o la mel e vaja al foch a bullir/e apres aparella tō plat dela dita merlusa/e pendras de aquell oli ahon la merlusa sera cuyta/e met ne vn poch dins la salsa/e apres lansa la damūt la merlusa/e vet aci com se fa la dita salsa.

De la tonyina salada ço es sorra.

LO present capitol tracta en quina manera se deu aparellar la tonyina salada. Primeramēt pēdras la sorra e faras la bullir ab aygua freda/e cō sera cuyta trau la de aquella aygua e met la en vn altra aygua freda e renta la molt be/e ha ni alguns q̄ la mēgē axi solament ab such de toronja o oruga e si la vols menjar tu a ton plaer fes ho axi. Primeramēt pēdras la sorra e tallaras la a tallades redones/e ap̄s met la dīs vna cassola e vaja damūt vnes poq̄s

de brases ab vn poch de oli dins/e apres pendras pāses/e ametles/e pinyons/e tot aço vaja a soffregir ab les tallades de la sorra/e āps pendras vnes poques de pāses e ametles/e pica les en vn morter/e com sien picades passa les ab vn poch de vinagre e aygua/e apres metras aquesta salsa damunt les tallades de la sorra e deles altres coses e met hi vna bona quantitat de canyella picada e mel e sucre/e apres deixaras coure tot aso vna bona estona ab les tallades de la sorra e poras fer de aço escudelles o sino fes ne vn gran plat en aquesta manera. Cō la sorra es bona e cuyta ab tot son recapte pots ne fer plat dela mateixa que no la talles sino axi bona e sencera/e apres fes que aquella salsa bulla e com bullira lançalay damunt/e si la voldras tallada fes ho de aquesta manera. Com la sorra sera cuyta talla la e fes que s çoffrija vn poch ab oli/e met hi la salsa e deixaras la coure vna bona estona/e apres met hi vnes poques de herbes capolades e fes ne escudelles. E vet ja fet.

¶ Parlarem deles differencies deles viandes.

Prou me par hauer parlat d moltes maneres de viādes/e haueu vistes les differencies delles/y del seruir y aparellar de totes les maneres de viandes tant de carnal/com de quaresma. Perço encara que diguen alguns que les viandes quaresmal no son tāt profitoses/ni bones/com les de carnal dich te que aso no es sino voluntat de persones. Per que trobaras molts Senyors quels agraden vnes viādes mes que no altres/empero no resta que yo no haja fet totes mes forses de posar en lo present libre de tot lo que yo he sabut mes encara te vull auisar de vna cosa que alguns ignoren. Primeramēt de la lagosta per que lo menjar blanch nos pot ben fer sino hi metes de la Lagosta o dels pagells/empero si los pagells no son freschs met hi la lagosta/q̄ sino ni auia nos faria may lo mējar blanch bell ni perfet/e perso en aquest capitol seguent ne tractarem molt largament.

De menjar blanch.

LO menjar blanch se fa en aquesta manera. Primerament
pendras la lagosta e los pagells e cada vn de aquestos dos
son de seperada condicino e son hi de necessitat menester. Empero
tostemps val mes la lagosta que no lo pagell: empero tu mateix pē-
dras lo que millor te semplara e faras lo bullir ab vna olla a part/e
com sera quasi mig cuyta trau la de la olla e met la en remull ab ay-
gua freda/e apres pendras los blāchs dels pagells o de la lagosta/
empero es mes necessari que coga mes fort de manera que pēdras
blanchs e metras lo dins vn plat y esfilaras ho ni mes ni māco que
si era saffra: e apres lançaras hi damunt aygua ros/e apres pēdras
les altres coses les quals son aquestes. Primerament pēdras per
vuyt escudelles quatre liures de ametles e vna liura de farina e vna
liura de aygua ros/e apres pendras dues liures de sucre que sia fi e
bell e blanch/e apres pendras les ametles belles e blanques: e aps
pica les en morter e guarda quē no fassa oli/aço vol dir que banyes
lo boix a des a des ab aygua ros/e com seran picades destempra les
ab aygua tebia que sia neta/e com les auras passades tu pendras
lolla/e guarda que no sia stanyada de nou/ne que sie tant poch de
coure de manera que pendras les esfiladores del peix/e vaja dins
la olla ab aquella aygua ros/e apres met hi la let que hauras feta
no tota sino aquella que coneixaras que abastara per ara/e vulles
hi metre abans la let en dues vegades que no en vna/e axi coneixa-
ras com ho hauras de fer/e si la hi metes tota en vna vegada nou
pots be coneixer fins a tant que lo menjar blanch se torne espes de
manera quey metes la farina a poch a poch perque no sen paste/e
mena tostemps ab vna menadora de fust. E apres met setze onçes
de sucre dins en la olla/e apres vaja al foch e menau tostems ab vna
menadora fins que sia cuyt. E apres fes scudelles/e damunt cada
vna met hi sucre. E vet aci lo modo y la manera de com se fa la men-
jar blanch bo y perfet.

De menjar blanch de caraba.

LO menjar blāch de carabasses/se fa en aquesta manera/que
Primerament pendras de aquelles carabasses qui son mes
tendres/e para les de manera que tornen blanques/e apres fes les
bullir ab aygua/e quāt laygua bullira met hi les carabasses/e quāt
sien cuytes trau les ne/e met les dins vn drap net/e apres fes let de

ametles segons la quātitat deles carabasses/e prem les molt be de manera quen hisca tota la aygua/e apres met la dins aquella olla q̄ voldras fer lo menjar blanch/e apres met hi les carabasses dins la olla ahon esta la let/e met hi sucre segons veuras quē han menester e vaja al foch/empero abans que metes les carabasses dins la olla ruixes les ab aygua ros e aquestes carabasses volen se molt batre/e que tinguē bon foch perque bullen fort e menant tostemps de vna manera com si fossen carabasses spesses. E quāt tu coneixeras que sien be desfetes leixe les coure vn poch/e apres met hi la aygua ros/e vaja defora lo foch. E apres fes escudelles/e damūt cada vna met hi sucre fi. E sapies vna cosa que en aquestes viandes hom noy pot tenir mesura sino segons lo teu parer perque les carabasses ja de sa natura son totes aygua e may hi pot hō dir lo ques necessari. E vet aci com se fa lo menjar blanch de carabasses.

De genestada.

La genestada se fa en aq̄sta manera. Primerament pendras ametles blanques e fes ne let/mes si pots hauer let de cabra ja seria millor/e apres pendras les especies de part de vespre/so es canyella sencera/e gingebre/e clauells/e tot que sia sencer e mes en remull ab aygua ros/e apres pren per cada escudella duesonçes de farina de Arros/e sucre vna onça/e per cinch escudelles pendras vna liura e mija de ametles/e apres al sendema pēdras la let/e met la dins vna olla ahon haja a coure e met hi la farina apoch apoch/e mena tostemps perque no sen paste la farina ab la let e axi vaja al foch ab tot son recapte a coure. E com coneixeras que es mig cuyt pendras ametles parades e tallaras les a quatre quarters/e aximateix pendras datils e faras los de aquella mateixa manera e los pinyons/y tot plegat aço fes que sia quant la salsa sia mig cuyta lançay tot aço dintre/e apres pendras vn poch de çaffra e pica l be e destempra l ab vn poch de aygua ros e vaja dins la olla/per que aquesta salsa vol esser molt acolorada. E axi lexaras la coure vna bona estona ab totes aquestes coses fines fins a tāt que sia cuyta/e sia en dia de ous per que pendras rouells de ous debatuts/e cō voldras traure la salsa del foch met hi los rouells dintre/empero per esser dita genesta noy fa fretura metre y ous/e fes escudelles e damunt cada vna met hi sucre e canyella de bon modo.

De fara de farina de arros.

La fara de farina de Arros se fa en aquesta manera. Prime-
rament pendras per dotze escudelles tres liures de ametles
e dues liures de farina de arros e vna altra liura de aygua ros e su
cre dues liures/e mija onça de canyella sencera/e apres pēdras les
ametles e faras les blanques e belles/e pica les fort/e apres fes let
espessa/e met hi la meytat dela let dins la olla/empero la olla sia bē
estanyada per aquestes coses no se poden ben fer sino es ja vna bo
na olla/e apres met hi la farina e mena tostemps perque no sen pa
ste/e met hi mes let si ni ha menester/e apres met hi la meyta del su
cre e per lo semblant la canyella ligada ab vn fil e vaja al foch menāt
tostemps ab vna ma/e com hi mancara let met ni que axi s fa a so cō
lo menjar blanch/empero no ni metes massa/e si vols coneixer quā
es cuyt trau ne vn poch ab la paleta e met ho en vn canto del plat
e com sera fret fara vn poch de aygua lauors coneixaras que no es
cuyt/e perso deixaras ho coure vn poch/e quant sia ben cuyt leuau
del foch/e deixau estibar vn poch. E apres fes escudelles e met hi da
munt sucre fi.

De amido.

Lo amido se fa en aquesta manera. Primerament pendras
lo Amido que sia fresch e bell e blanch/e pendras per sis escu
delles vna liura de amido/e vna liura de sucre/e vna liura e mija de
ametles/e vna liura de aygua ros/e apres pendras lo amido e me
tras lo dins aquella olla qual hauras de fer/empero que sia ben e
stanyada/e met lo amido dīs la olla ab mija onça de canyella sence
ra. E apres met hi laygua ros/e deixaras ho remullar ab aquella
aygua/e apres pēdras aquelles ametles que sien belles e blāques/
e apres pica les dins lo morter/e passaras les ab aygua ros tebia e
neta/e com ho hauras passat met la meytat dela let dīs la olla e met
hi vu[illegible] onçes de sucre/e destemprar las ab vna paleta de fust/e aps
vaja al foch a coure e menau tostēps a vna ma/e si hi manca let met
ni apoch apoch fins a tant q̄ coneixaras que ni ha prou/e axi tasta
ras ho si hi manca nenguna cosa met hi lo que y mancara/assaborit
ho de sal e de totes coses/e si fa aygua no es cuyt mes si nō fa sapies
que lauors es cuyt e leuau del foch/e si per malavētura sentia alfum

Taula de aquest llibre de Cuyna

Altre manera de carabaças full 17.
Arròs ab brou de carn alli mateix
Arròs ab cassola al forn
Altre salssero per colomins en ast. 20.
Altre potatge modern. 22.

Bon farciment de cabrit 15.
Broet de Ma Dama. 18.
Bon broet de brou de carn 19.
Bon broet Verniz.
Bon broet ab brou de carn.
Bona salssa francessa.
Bruycat per dotze escudellas 22.
Bon codonyat 23.
Bona aruga. 28.
Bon formatge torrador
Bonas taronjas de Xina
Bona salssa galantina 31.
Bon adobado
Broet llardè de bona fayzó 35.

Carabassas espesses ab brou de carn, 26
Carabassas ala Morisca, 17
Cassola de Malalt 32
Codoños bullits en olla 33

De, ofisi de Mestra de sala — 8

De, ofisi de cambre — 6

De, ofisi de guarde Roba — 7

De, ofisi de coper — 7

de — ofisi de trinxant o coch — 7

de, ofisi ~~de~~ Mestra de estable — 7